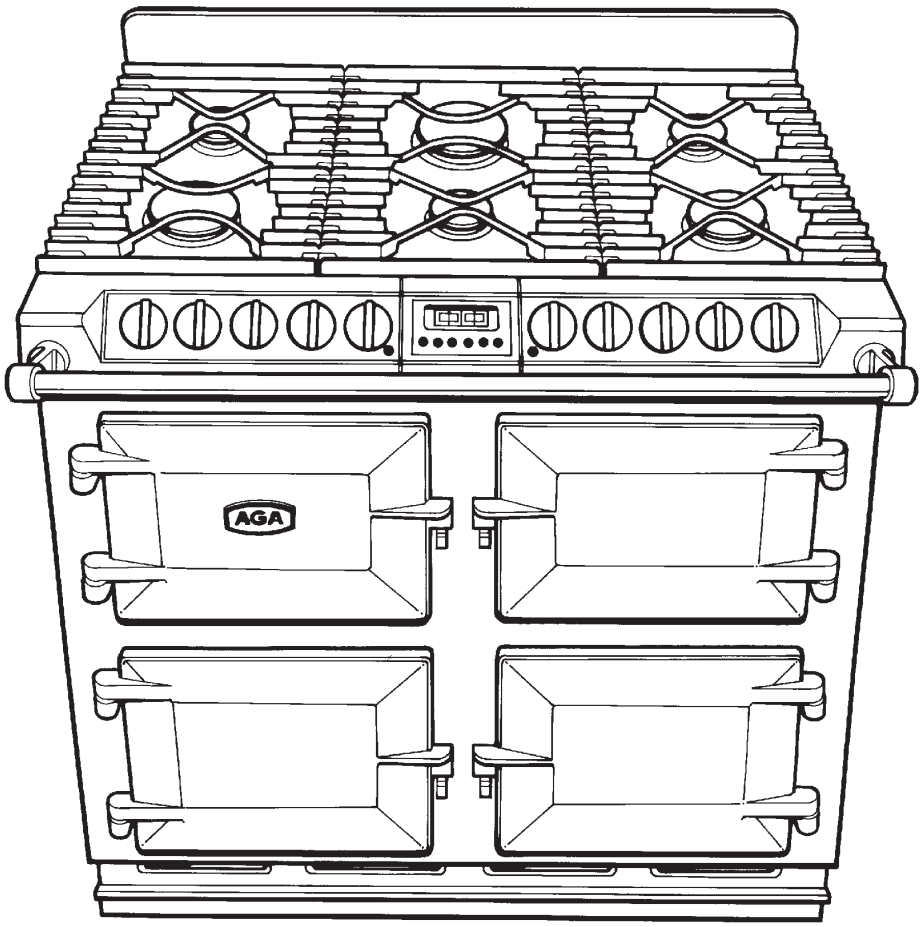
AGA SERIES 6-4 – DC6 (FLAMMENWÄCHTER) BETRIEBSHANDBUCH – ERDGAS



DESN 512387 A

Inhalt: Pflege, Installation und Gebrauchsanleitung mit Kochanleitung

Bitte denken Sie beim Ersatz eines Geräteteils daran, nur solche Ersatzteile zu verwenden, von denen Sie sich sicher sein können, dass sie den von uns vorgeschriebenen Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen. Es sind auf keinen Fall überholte bzw. reparierte oder nachgemachte Teile zu verwenden, außer sie sind eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet.

BITTE LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNGEN VOR DEM EINSATZ DES HERDES GENAU DURCH.

CE **DEUTSCHSPRACHIGE AUSGABE**

11/11 EINS 513968

INHALT

ABSCHNITT	SEITE
INSTALLATION	**3**
INSTALLATION	4
TECHNISCHE DATEN	5
AUFSTELLUNG UND HERDABMESSUNGEN	6
ELEKTROANSCHLUSS	7-8
ANSCHLUSS AN DIE GASVERSORGUNG	9-11
DRUCKTEST	11
NIVELLIERUNG UND FAHRROLLEN	12
EINSETZEN DER KOCHPLATTENGUSSTEILE UND DER TOPFSTÄNDER	13-17
SPRITZBLECH	17
BENUTZERANLEITUNG	**18**
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	19
SICHERHEIT UND GESUNDHEIT	20
PRODUKTÜBERSICHT	21
REGLER	22
GASKOCHPLATTE	23-24
AUFSETZEN DER TOPFSTÄNDER	25
EINSTELLUNG DES HERDES	26
GRILLPLATTE	27
SIMMEROFEN	28
REZEPTE ZUM KOCHEN MIT DEM SIMMEROFEN	29-32
DER GRILL	33
DIE ÖFEN	34
LEITFADEN ZUM KOCHEN MIT DEN ÖFEN	35-39
KOCHEN MIT ZEITSCHALTUHR	40
EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCHFUNKTION	41-42
REINIGUNG UND PFLEGE DES HERDES	42-47
WARTUNG	**48**
WARTUNG	49-58
SCHALTPLAN	59

INSTALLATION

Bitte denken Sie beim Ersatz eines Geräteteils daran, nur solche Ersatzteile zu verwenden, von denen Sie sich sicher sein können, dass sie den von uns vorgeschriebenen Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen. Es sind auf keinen Fall überholte bzw. reparierte oder nachgemachte Teile zu verwenden, außer sie sind eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet.

INSTALLATION

ACHTUNG! DIESER HERD MUSS ENTSPRECHEND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT AUFGESTELLT WERDEN. LESEN SIE SICH DIESE BETRIEBSANLEITUNG VOR DEM AUFSTELLEN ODER DER INBETRIEBNAHME DES HERDES GENAU DURCH.

ACHTEN SIE VOR DEM AUFSTELLEN DARAUF, DASS DIE ÖRTLICHEN BETRIEBSBEDINGUNGEN (GASTYP UND GASDRUCK) MIT DER EINSTELLUNG DES HERDES ÜBEREINSTIMMEN.

DIE EINSTELLUNG DIESES HERDES IST AUF DEM TYPENSCHILD IM RECHTEN BELÜFTUNGSSCHLITZ AM SOCKEL DES HERDES ANGEGEBEN.

Dieser Herd ist nicht an eine Absauganlage für Verbrennungsgeräte angeschlossen. Er muss entsprechend den geltenden Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Insbesondere müssen die Belüftungsvorschriften sowie alle einschlägigen behördlichen Bestimmungen für die betreffende Gasregion befolgt werden.

In Ihrem eigenen Interesse und im Interesse der Sicherheit sind zur Einhaltung der Gesetze alle Gasgeräte von einem Fachmann zu installieren. Eine nicht vorschriftsmäßige Installation kann zu strafrechtlicher Verfolgung führen..

Nach dem Aufstellen muss der Herd auf ordnungsgemäßen Anschluss überprüft werden.

ACHTUNG! DIESER HERD MUSS GEERDET WERDEN.

Dieser Herd ist für die auf dem Typenschild angegebene Spannung ausgelegt.

Der DC6 wird ab Werk als vollständig geprüftes Chassis geliefert. Die Kochplatte, die Türen, das Spritzblech, die Topfständer und die Zierstange werden bei der Aufstellung montiert.

TECHNISCHE DATEN

KOCHPLATTE

ERDGAS G20: (GERÄTEKATEGORIE I_{2E})

	VORNE LINKS WOK	VORNE RECHTS	HINTEN RECHTS	HINTEN LINKS	VORNE MITTE	HINTEN MITTE
BRENNERTYP	ULTRA-SCHNELL	SCHNELL	SCHNELL	HALB-SCHNELL	HALB-SCHNELL	ULTRASCHNELL
MAX. WÄRME-EINGANG	4,5 kW	3,0 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,75 kW	5,0 kW
INJEKTOR- KENNZEICH-NUNG						
Innen	0,66	116	116	097	097	167
Außen	1,00 (x2)	-	-	-	-	-

DRUCKPUNKTPOSITION: HINTEN RECHTS VON DER KOCHPLATTE

DRUCKEINSTELLUNG: 20 mbar

BRENNERZÜNDUNG: Hochspannungsfunke

ELEKTRISCHER GRILL UND ÖFEN

OBERER OFEN: 1, 45 kW LEISTUNG
GRILLELEMENT: 2,25 kW LEISTUNG
SIMMEROFEN: 0,9 kW LEISTUNG
UNTERER OFEN (UMLAUFHITZE): 2,0 kW
STROMVERSORGUNG 230 V, 30 AMP

Dies ist ein Herd der Klasse 1, Typ X

Das Typenschild befindet sich auf einer ausziehbaren Platte im vorderen Unterteil des Herdes (siehe Abb. 10, Seite 21).

AUFSTELLUNG UND HERDABMESSUNGEN

Der Abstand zwischen Kochplatte und den Wänden zur Seite hin muss mindestens 600 mm betragen. (Siehe Abb. 1).

Etwaige über den Herd hinausragende Flächen oberhalb des Herdes müssen einen Abstand von mindestens 650 mm aufweisen.

Ein Mindestabstand von 1000mm ist vor dem Herd für Wartungszwecke erforderlich.

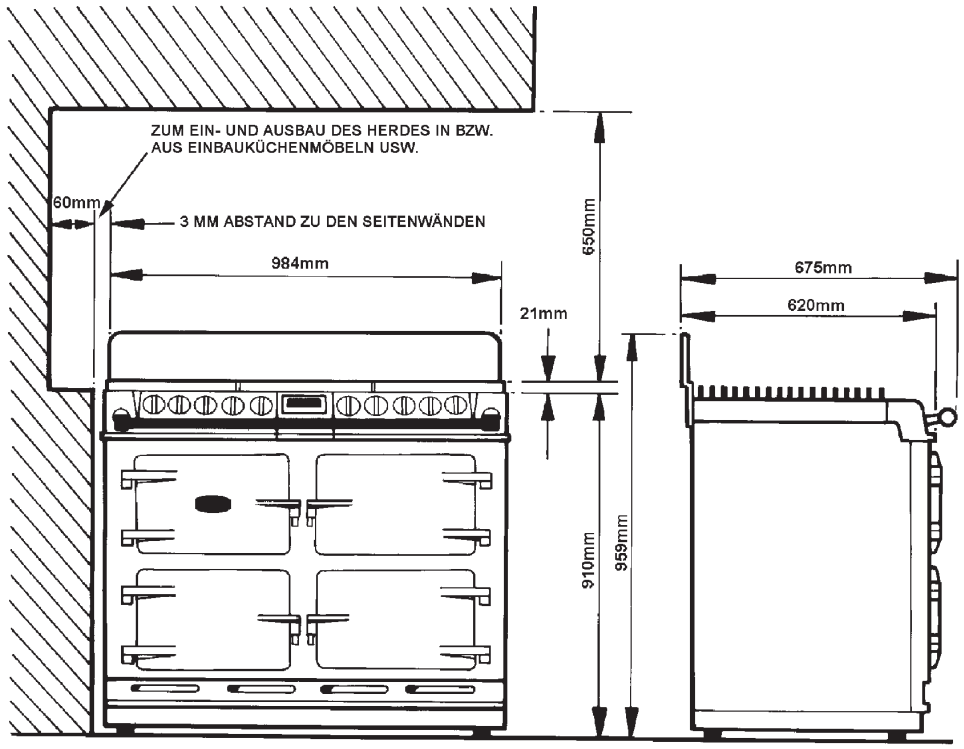
Die Lüftungsschlitze hinten an der Herdplatte oben müssen frei gehalten werden.

Der Herd muss auf einer festen und ebenen Fläche aufgestellt werden. Es empfiehlt sich deshalb, etwaiges weiches Material wie z.B. Linoleum vor dem Austellen zu entfernen.

ZUR BEACHTUNG BEI DER MONTAGE EINER ABZUGSHAUBE
Im Falle der Montage einer Abzugshaube empfehlen wir die Abzugshaube vom Typ 6-4 Serie CH900. Sie ist mit einem Mindestabstand von 800mm oberhalb der Kochplatte zu installieren.

Bitte beachten Sie, das aus Gründen der hohen Gasleistung des Kochfeldes ein Betrieb des Six-Four AGA nur mit einer Zwangsvorrangsteuerung der Dunstabzugshaube (Magnetventil vor der Gassteckdose) möglich ist. Vorschrift: DVGW - TRGI Absatz 5.4 Gasgeräte Art A.

Bezüglich obiger Vorgaben, bitten wir Sie, die Installation mit einem Gasinstallations - Meisterbetrieb vor Ihrer Bestellung abzustimmen.



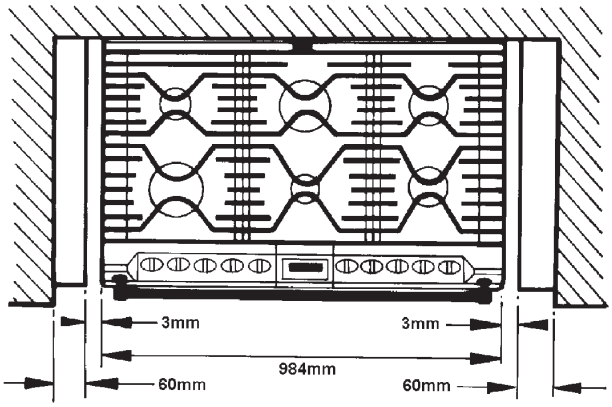


Abb. 1

DESN 513970

ELEKTROANSCHLUSS

DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS BEFINDET SICH AN DER RECHTEN OBERSEITE DES HERDES HINTER DER SEITENVERKLEIDUNG. ENTFERNEN SIE FÜR DEN ANSCHLUSS DER STROMVERSORGUNG WÄHREND DER AUFSTELLUNG DIE RECHTE SEITENVERKLEIDUNG.

Entfernen Sie die 6 Schrauben zum Lösen der Seitenverkleidung für den Zugang zu den Anschlussklemmen – siehe Abb. 3.

Beachten Sie, dass das Netzkabel vor dem Anschließen an das Stromnetz durch die Kabeldurchführung an der hinteren rechten Seite des Herdes in der Nähe der Oberseite geführt werden muss.

Zur Verkabelung des Herdes SIEHE ABB. 2.

Achten Sie darauf, dass im Inneren des Herdes für Wartungsarbeiten am Funkengenerator ausreichend Kabellänge zur Verfügung steht.

Desweiteren ist darauf zu achten, dass zum Herausziehen des Herdes aus den Einbauküchenteilen usw. ausreichend Kabellänge hinter dem Herd zur Verfügung stehen muss.

EINPHASENANSCHLUSS – Der Herd erfordert eine Stromversorgung von 30 A, die in Verbindung mit einem zweipoligen Trennschalter unter Beachtung eines Mindestkontaktabstands von 3 mm einzurichten ist. Zur Erfüllung der geltenden örtlichen und nationalen Installationsvorschriften ist der Herd mit einem Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 6 mm² an das Netz anzuschließen.

DER TRENNSCHALTER IST **NICHT** UNMITTELBAR ÜBER DEM HERD EINZURICHTEN, SONDERN **MUSS** INNERHALB VON ZWEI METERN DES HERDES ANGEORDNET WERDEN.

Setzen Sie die rechte Seitenverkleidung nach dem Anschluss an die Stromversorgung wieder ein und sichern Sie sie mit den Schrauben.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Isolierkarte zum Abdecken der Netzanschlüsse zwischen der Seitenverkleidung und den Anschlussklemmen eingesetzt wird.

EINZELPHASENANSCHLUSS – MIT KABEL VON MIND. 6 mm² QUERSCHNITT UND UNTER EINHALTUNG GELTENDER ÖRTLICHER UND NATIONALER INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN

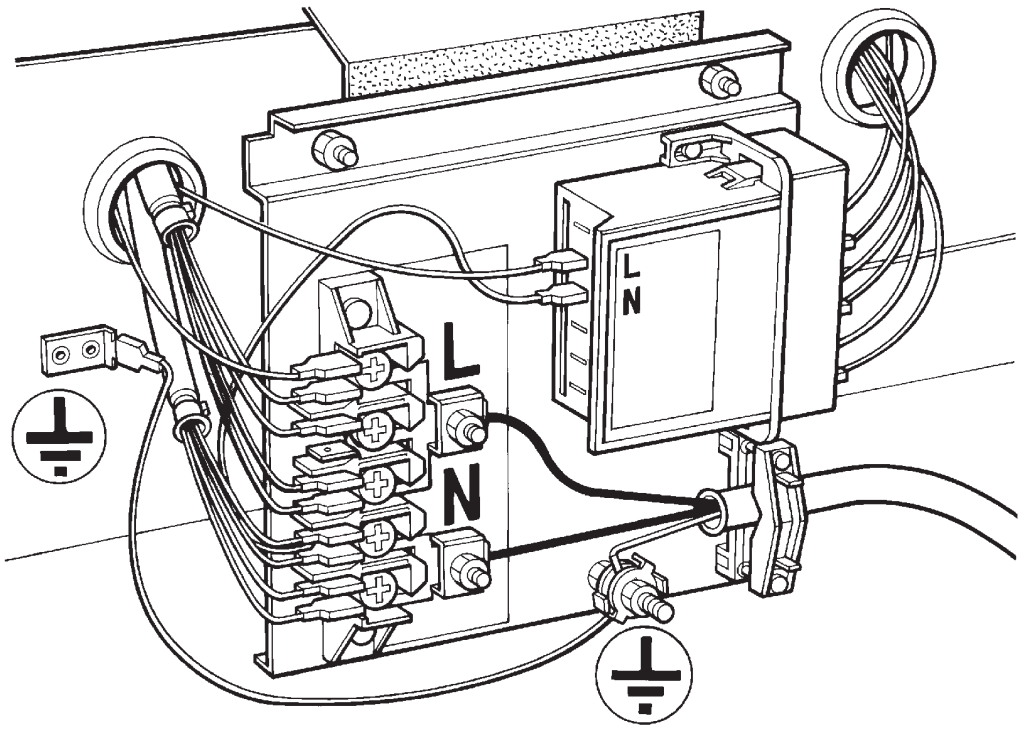


Abb. 2A DESN 513312

DREHSTROMANSCHLUSS – MIT KABEL VON MIND. 2,5 mm² QUERSCHNITT UND UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN ÖRTLICHEN UND NATIONALEN INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN

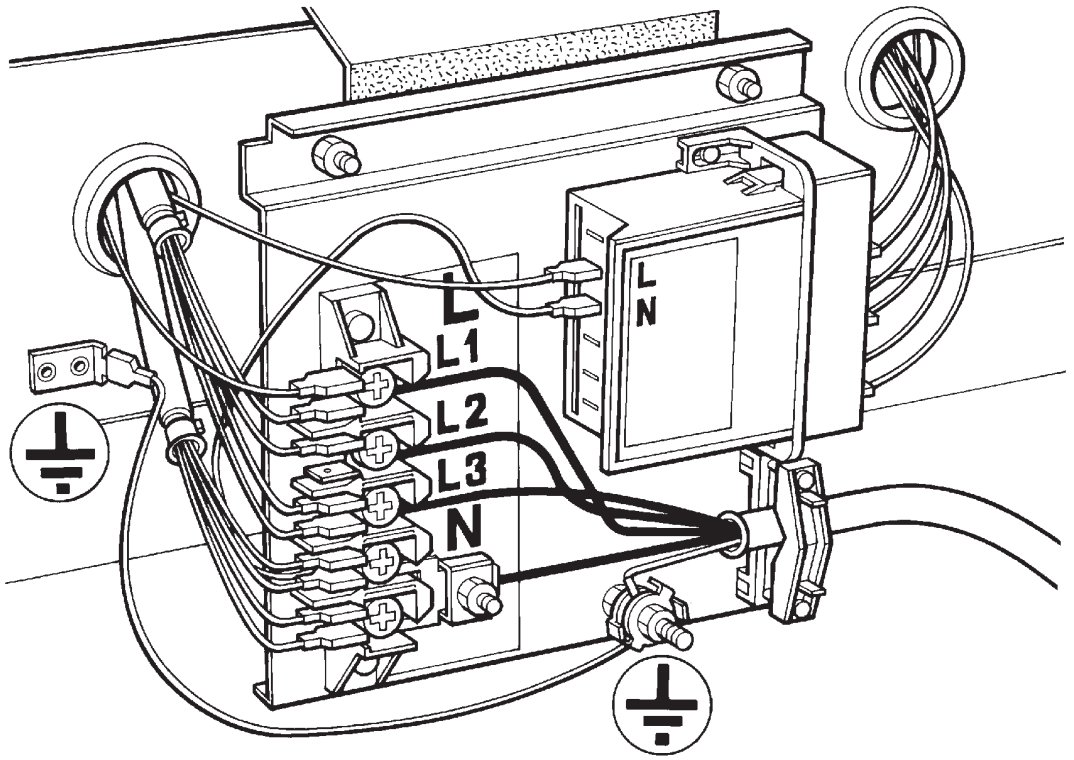


Abb. 2B DESN 512313

ANSCHLUSS AN DIE GASVERSORGUNG

Verwenden Sie zur besseren Beweglichkeit des Herdes und zur Erleichterung von Wartungsarbeiten eine zugelassene flexible Schlauchleitung von 1,2 m Länge. Der Zuleitungsschlauch muss mindestens die Maße R 1/2 (1/2 » BSP) haben. Der Anschluss erfolgt an das Innengewinde R 1/2 (1/2 » BSP) im Einlassblock direkt unter der Kochplattenebene an der hinteren rechten Seite des Herdes.

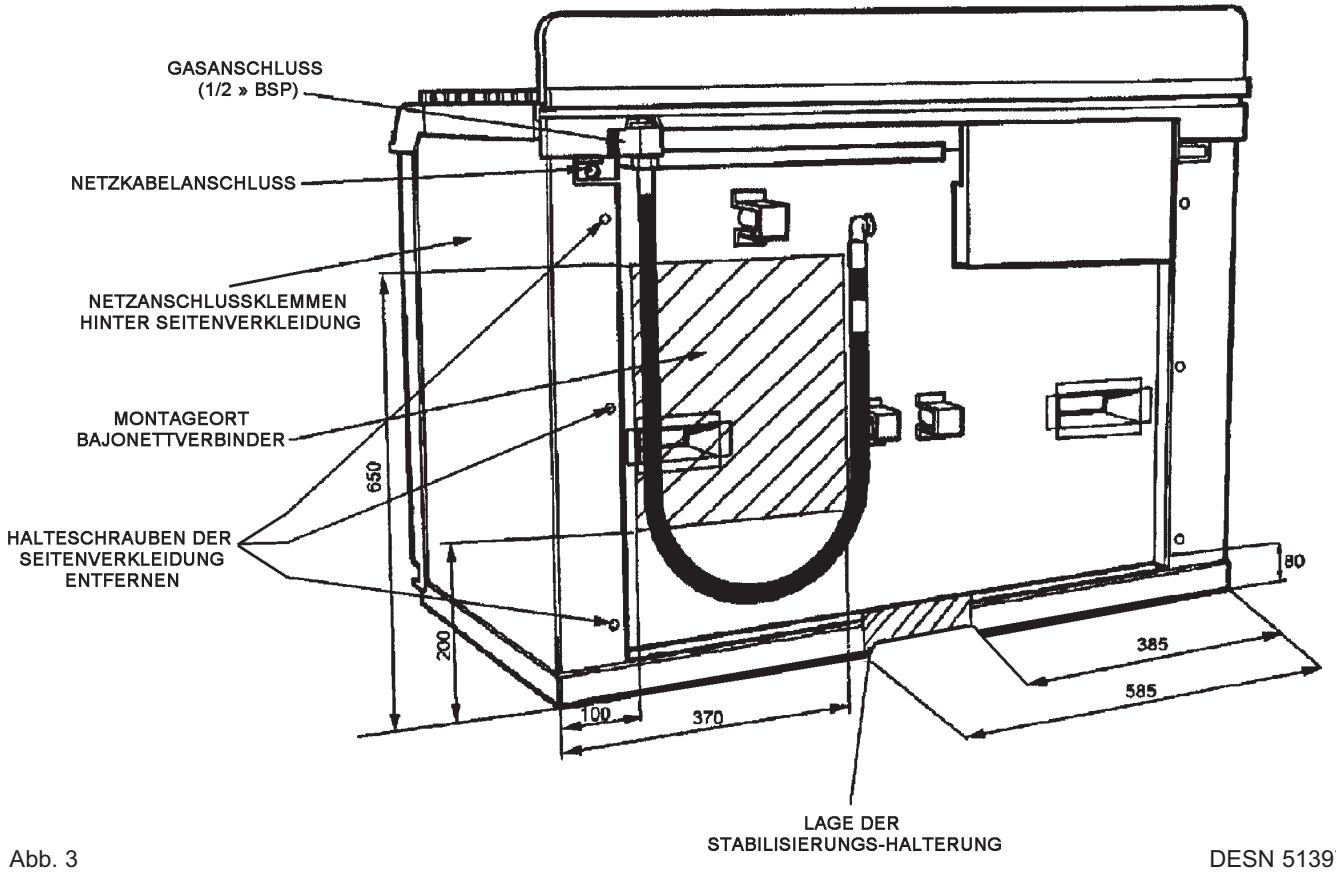


Abb. 3 DESN 513971

Der Bajonettverbinder für den Gasanschluss muss entsprechend Abb. 4 im schraffierten Bereich an der Wand montiert werden. Berücksichtigen Sie dabei, dass es möglich sein muss, den Herd für Wartungsarbeiten ausreichend nach vorn ziehen zu können. Achten Sie darauf, dass die Schlauchleitung nicht zwischen der Rückseite des Herdes und der Wand eingeklemmt wird. Sorgen Sie dafür, dass die Schlauchleitung im schraffierten Bereich und außerhalb der abgeschirmten Ofenbelüftung verlegt wird. Die Schlauchleitung muss die geltenden Normen erfüllen.

ACHTUNG: DER GASANSCHLUSS DARF NICHT MEHR ALS 45 MM AUS DER WAND HERVORRAGEN, DAMIT ER NICHT MIT DER RÜCKSEITE DES HERDES IN BERÜHRUNG KOMMT.

Überprüfen Sie den Gasanschluss nach dem Aufstellen des Herdes.

STABILITÄT DES HERDES

Wenn der Herd über eine Schlauchleitung an die Gasversorgung angeschlossen wird, muss für ausreichende Bodenstabilität gesorgt werden – siehe Abb. 3. Zwischen Herd und Wand muss außerdem eine Sicherheitskette montiert werden, damit die Schlauchleitung beim Abziehen des Herdes von der Wand für Wartungszwecke nicht überstreckt werden kann. Beachten Sie bei der Montage der Stabilisierungshalterung und der Kette den schraffierten Bereich in Abb. 3 und Abb. 3A.

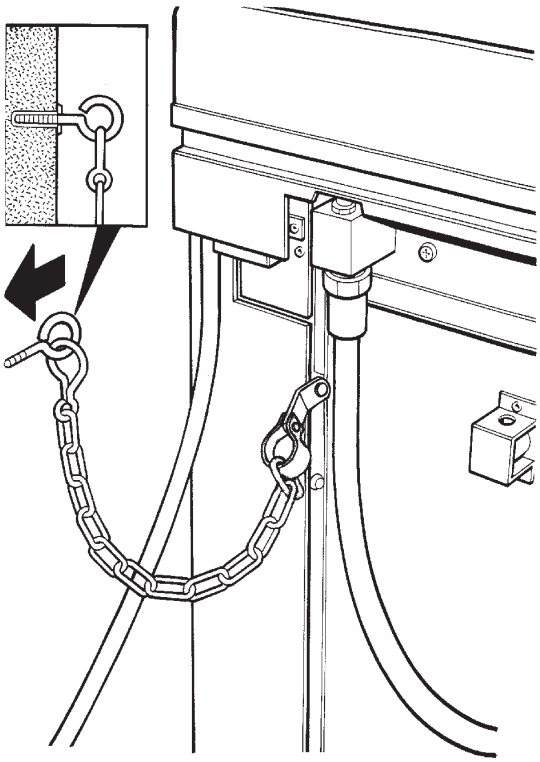


Abb. 3A DESN 512384

POSITION DES GASBAJONETTANSCHLUSSES AN DER WAND (Montage in schraffierten Bereichen)

ACHTUNG: DER GASANSCHLUSS DARF NICHT MEHR ALS 45 MM AUS DER WAND HERVORRAGEN, DAMIT ER NICHT MIT DER RÜCKSEITE DES HERDES IN BERÜHRUNG KOMMT.

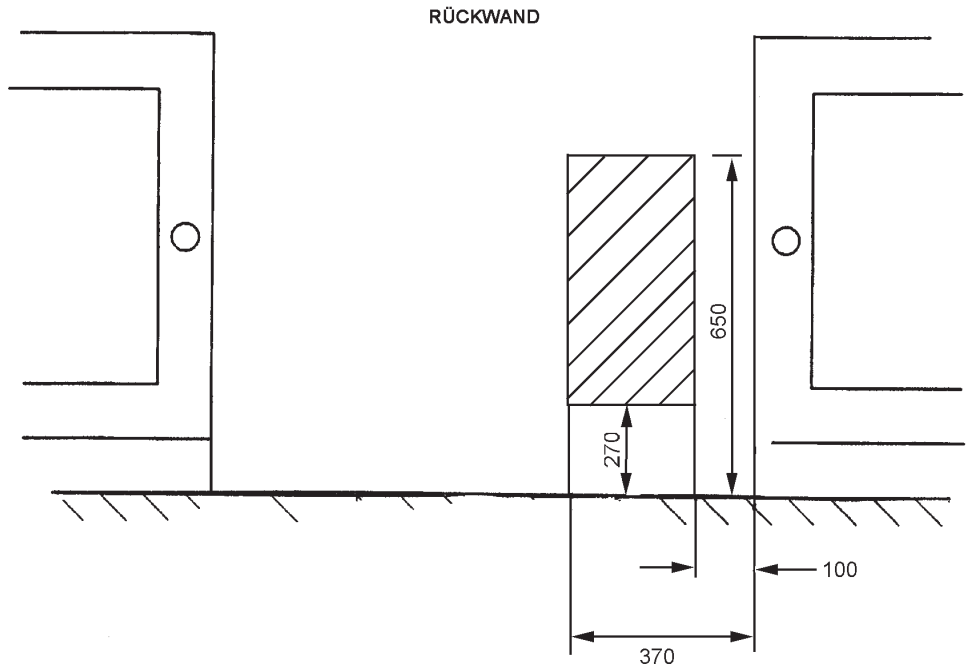


Abb. 4 DESN 513972 A

DRUCKTEST

Der Drucktestpunkt befindet sich hinten rechts von der Kochplatte.

Setzen Sie den Wok-Brennerkopf, die Brennerkappe und den Ring auf die Kochplatte auf und zünden Sie den Brenner durch Eindrücken und Drehen des betreffenden Regelknopfes gegen den Uhrzeigersinn, bis er die ZÜNDPOSITION erreicht. Halten Sie den Knopf gedrückt, bis das Gas zündet, und drehen Sie dann den Knopf in die Position für GRÖSSTE FLAMME.

Bei Erdgasherden beträgt der Nenndruck 20 mbar.

Schalten Sie die Gasflammen ab, trennen Sie das Manometer ab und setzen Sie die Kappe auf den Druckpunkt auf.

NIVELLIERUNG UND FAHRROLLEN

INSTALLATION/NIVELLIERUNG

Der Herd hat vorne und hinten jeweils zwei Fahrrollen.

Der DC6 ist für die Aufstellung auf einer ebenen, waagerechten Fläche ausgelegt. Unebenheiten der Standfläche können jedoch durch Verstellen der vier Nivellierfüße in den vier Ecken des Herdsockels ausgeglichen werden. Die Justierschrauben sind nach Entfernen der linken und rechten Kochplattengussteile zugänglich (siehe Abschnitt «Abnehmen der Kochplatte» – Wartungsabschnitt Seite 50). Drehen Sie die Schrauben zum Anheben des Herdes im Uhrzeigersinn und zum Absenken gegen den Uhrzeigersinn.

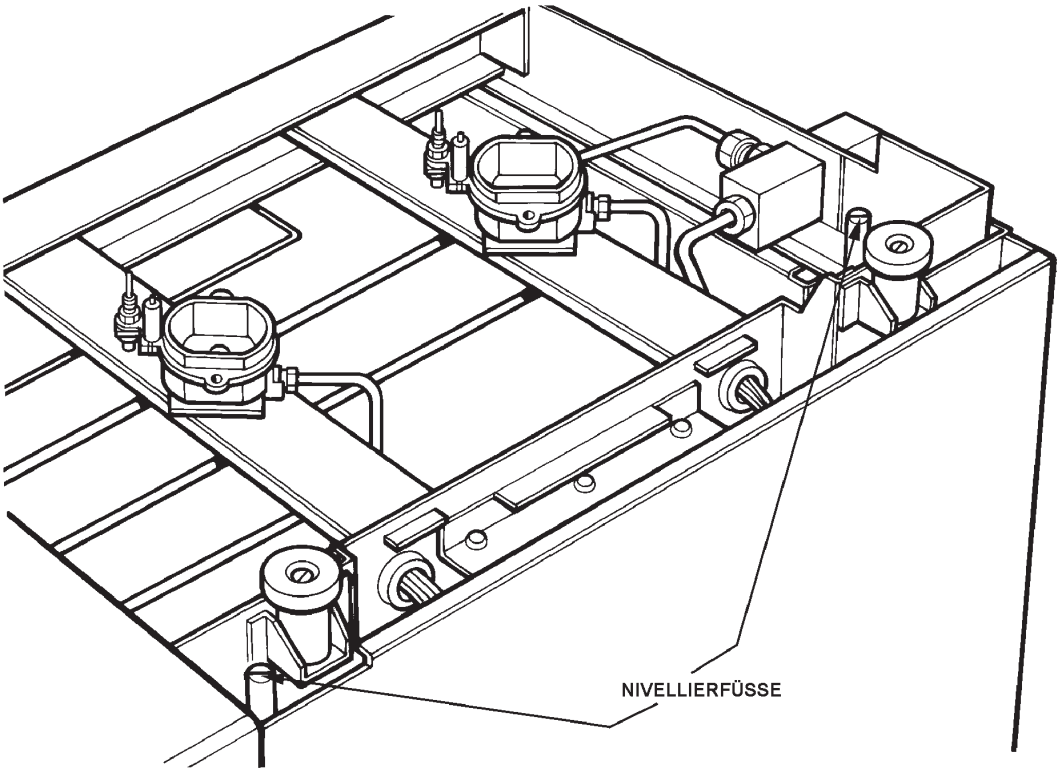


Abb. 5 DESN 512973

Die Rollen im Sockel des Herdes dienen zum Umsetzen des Herdes.

Wenn der Herd sich in der korrekten Position befindet, kann er mit den vier Nivellierfüßen waagerecht gestellt werden. Die Füsse müssen soweit abgesenkt werden, dass der Herd nicht aus seiner Position rollen kann (siehe Abb. 5).

EINSETZEN DER KOCHPLATTENGUSSTEILE UND DER TOPFSTÄNDER

KOCHPLATTENGUSSTEILE

1. Schließen Sie ein Erdungskabel zwischen dem mittleren Gussteil und dem Herdchassis an und führen Sie es über die Brennerkörper. Wiederholen Sie dies für die linken und rechten Gussteile und achten Sie darauf, dass die Dichtungen an der Überlappung der Gussteile eingesetzt sind. Sorgen Sie dafür, dass die Erdungskabel angeschlossen sind (siehe Abb. 6A).

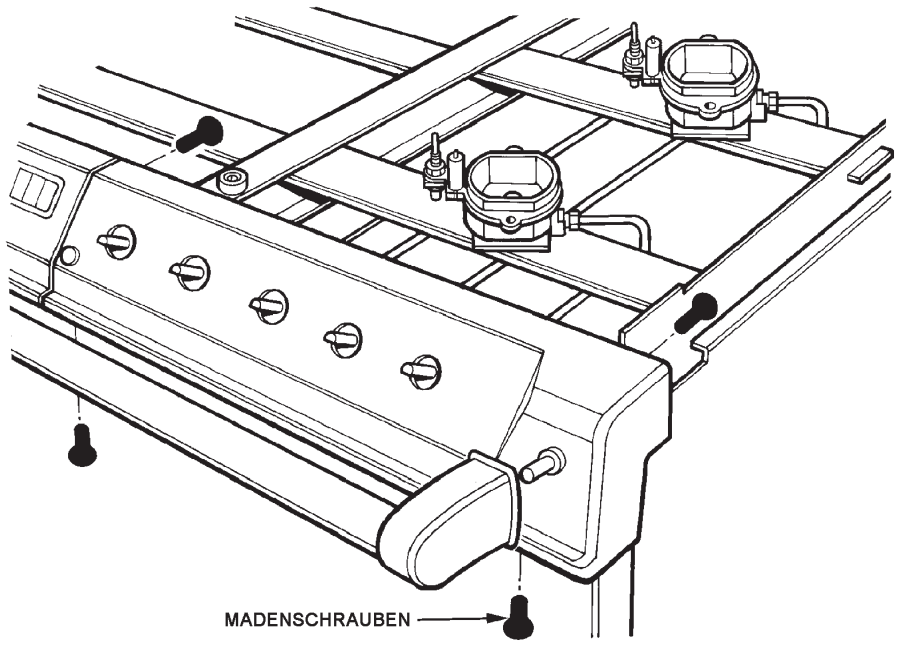


Abb. 6A DESN 513974

2. Sichern Sie die Gussteile mit den 8 Profilmuttern. **ZIEHEN SIE DIE MUTTERN NICHT ZU FEST AN** (siehe Abb. 6B).

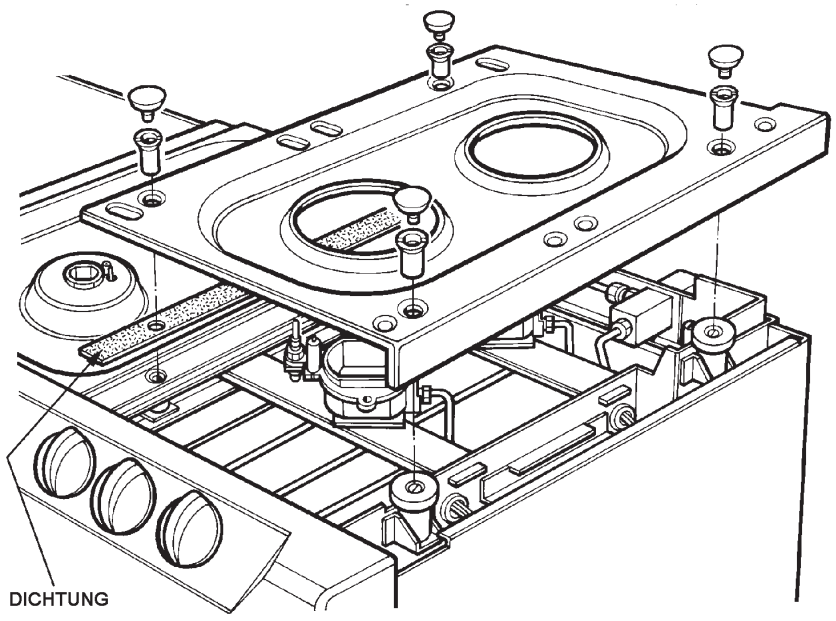


Abb. 6B DESN 513975

3. Montieren und sichern Sie die sechs Brennerringe mit M4-Schrauben an dem hinteren linken, dem vorderen mittleren, dem vorderen rechten und den hinteren rechten Brenner. Verwenden Sie sechs Schrauben 3/8" an dem vorderen linken und dem hinteren mittleren Brenner (siehe Abb. 6C).
   HINWEIS: Die linken und mittleren Brenner sind wie in Abb. 6B dargestellt zu montieren.

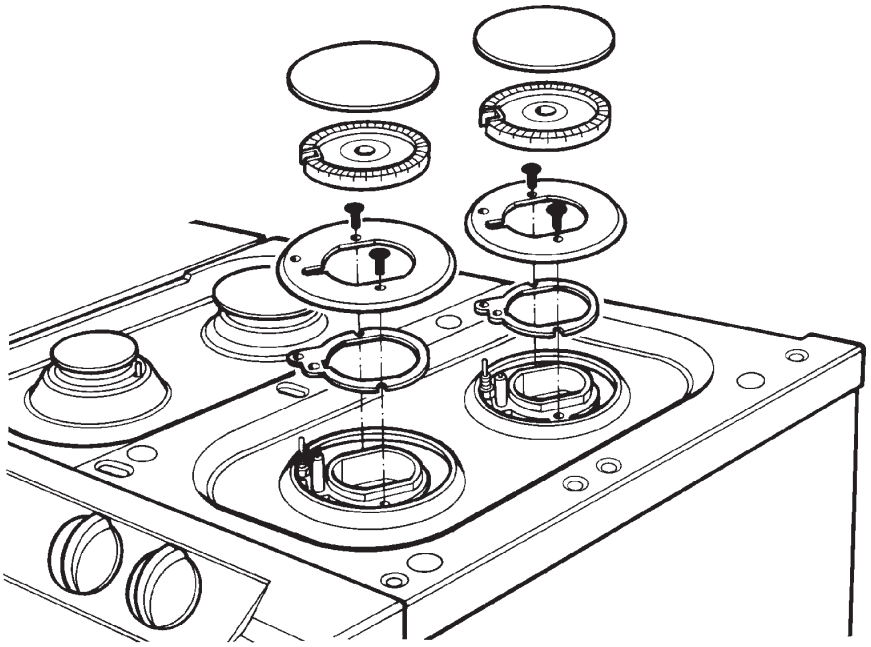


Abb. 6C DESN 512419 A

4. Setzen Sie die Brennerkappen auf die Brennerkörper auf (siehe Abb. 7A, 7B u. 7C).

ULTRASCHNELLER BRENNER

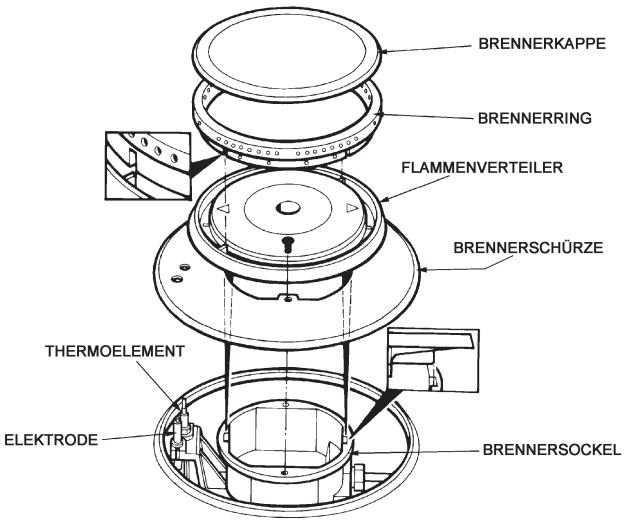
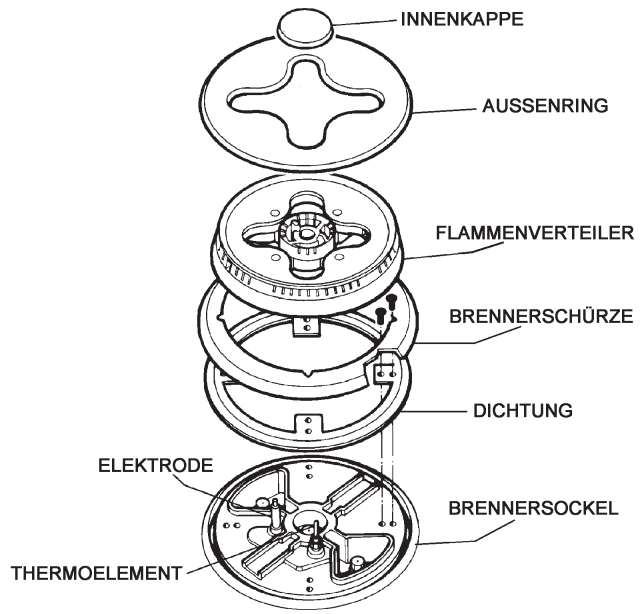


Abb. 7A DESN 513976

WOK-BRENNER



DESN 513977

MONTAGE DER SCHNELLEN UND HALBSCHNELLEN BRENNER

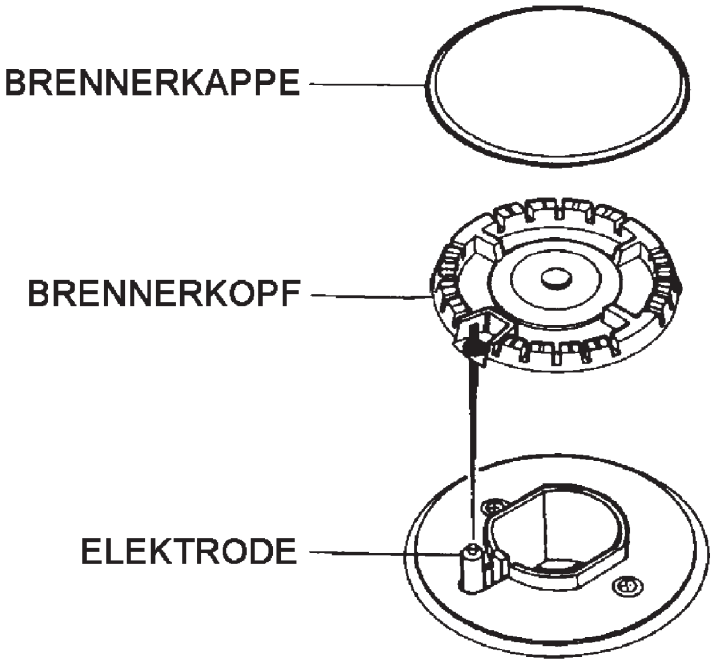


Abb. 7B DESN 513978

MONTAGE DER BRENNERKAPPEN FÜR DIE SCHNELLEN UND HALBSCHNELLEN BRENNER

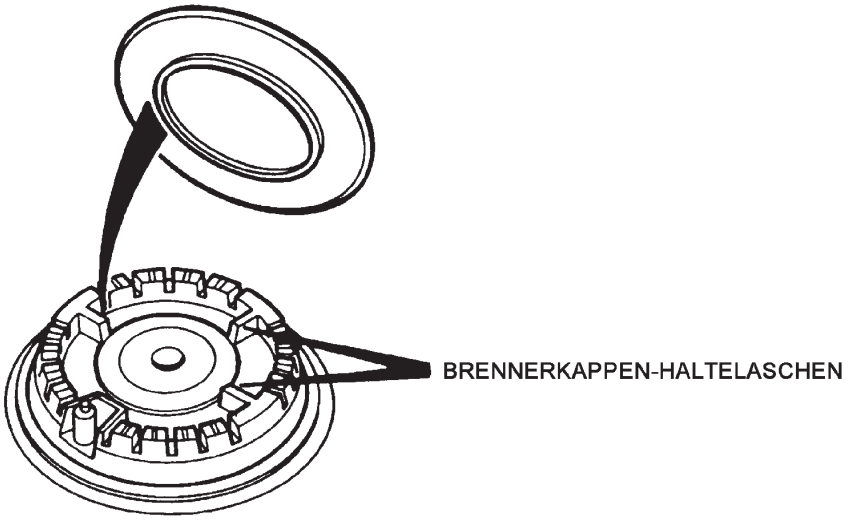


Abb. 7C DESN 513979

5. Setzen Sie die Topfständer in der folgenden Reihenfolge ein. Beachten Sie die Markierungen an der Unterseite der Topfständer, die mit den Markierungen der Kochplatte übereinsteimmen müssen. Die Topfständer müssen in die entsprechenden Vertiefungen der Kochplatte passen (siehe Abb. 8A u. 8B).

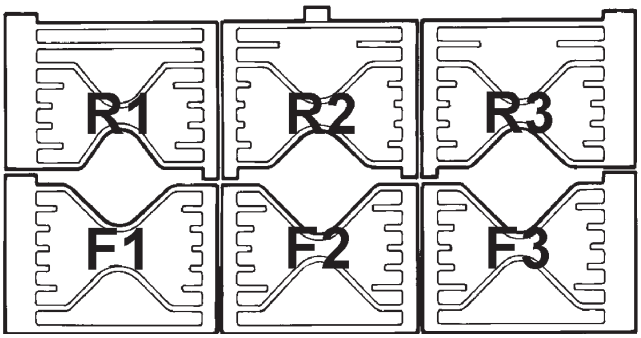


Abb. 8A DESN 513712 A

Wichtiger Hinweis

Für die Leistung und Zuverlässigkeit der Kochplatte ist es äußerst wichtig, dass die Topfständer gemäß den Anweisungen im BENUTZERHANDBUCH DER AGA 6-4 SERIE – DC6 eingesetzt werden.

Zur Erleichterung der korrekten Anordnung der Topfständer wurde der mittlere hintere Topfständer mit einer Kennzeichnung, wie dargestellt, versehen. Dieser Topfständer ist in jedem Fall in der hinteren mittleren Stellung einzusetzen, wobei die Kennzeichnung nach hinten zur Rückseite des Herds gerichtet sein muss.

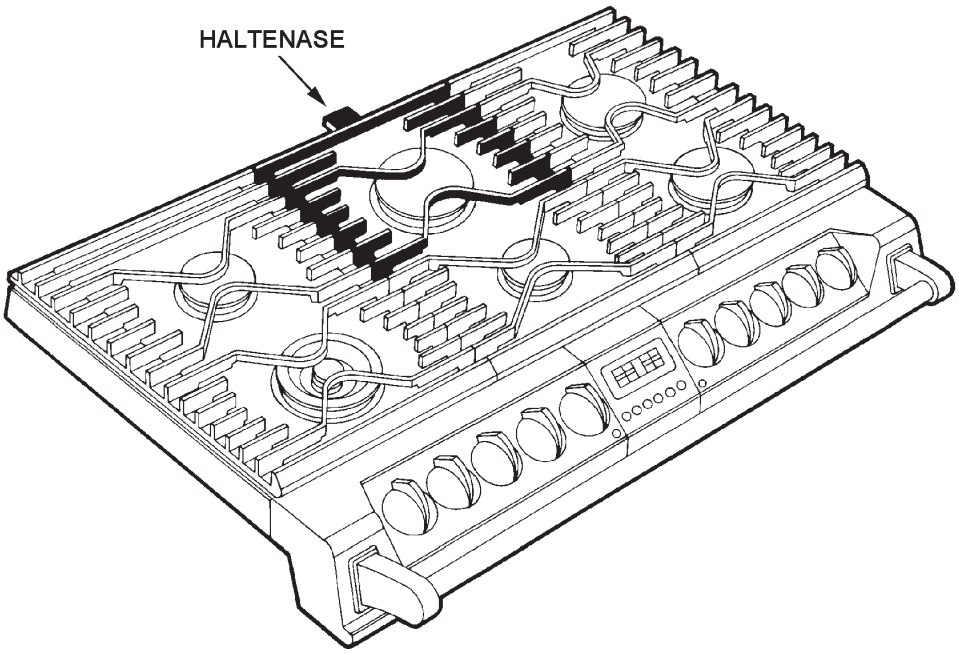


Abb. 8B DESN 513980

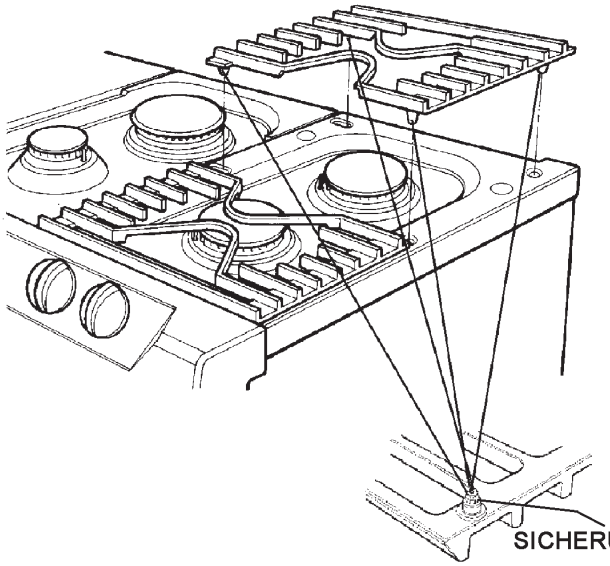


Abb. 8C DESN 513981

NIVELLIEREN DER TOPFSTÄNDER

1. Lösen Sie die Sicherungsmutter mit einem 8 mm großen Schraubenschlüssel (siehe Abb. 8C).
2. Justieren Sie den Topfständerfuß zum Vorbeugen gegen Wackeln mit einem 2,5 mm großen Inbusschlüssel.
3. Prüfen Sie die waagerechte Ausrichtung mit den benachbarten Topfständern.
4. Ziehen Sie die Sicherungsmutter fest.

MONTAGE DER ZIERSTANGE

1. Setzen Sie die Zierstange auf die beiden Stifte an den Enden der Herdumrandung. Achten Sie darauf, dass die beiden Madenschrauben an den Enden der Zierstange nach unten weisen
2. Drücken Sie die Zierstange fest gegen die Herdumrandung und sichern Sie sie durch Festziehen der beiden Madenschrauben (2,5 mm) (siehe Abb. 6A).

SPRITZBLECH

1. Setzen Sie die Laschen an der Rückseite der Spritzblechgruppe in die Halterungen am oberen Ende des Herdes ein (siehe Abb. 9).
   Drücken Sie das Blech voll ein.

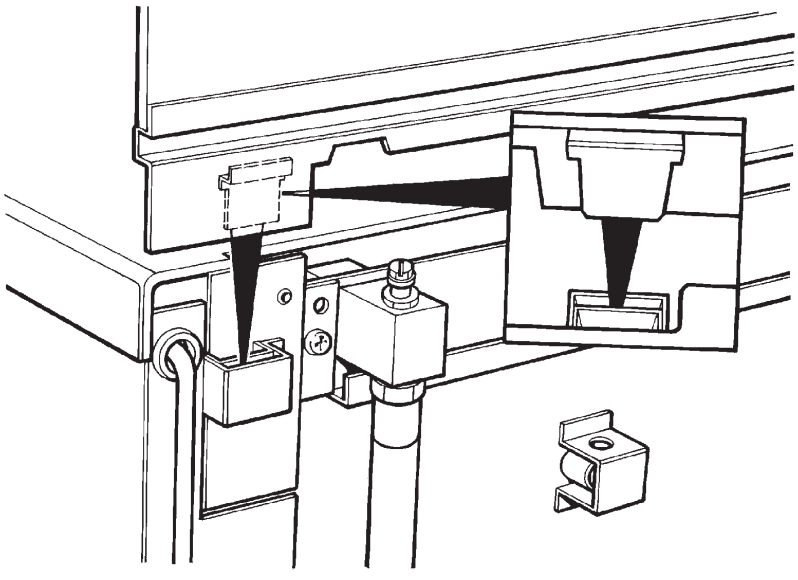


Abb. 9 DESN 512394

BENUTZER-ANLEITUNG

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Als verantwortungsbewusster Hersteller sorgen wir in jeder Hinsicht datur, dass die Konstruktion und Fertigung unserer Produkte bei korrekter Installation und Verwendung den allgemeinen Sicherheitsvorschriften entsprechen.

WICHTIGER HINWEIS: BITTE LESEN SIE DIE BEILIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG
Änderungen, die nicht von AGA genehmigt wurden, können die Zulassung des Geräts ungültig werden lassen und sich auf Ihre gesetzlichen Ansprüche auswirken. Im Interesse der Sicherheit ind eines effizienten Gebrauchs lesen Sie sich bitte die folgenden Informationen durch, bevor, Sie Ihren neuen AGA-Herd benutzen.

Der Betrieb von Herden mit Gas erzeugt Wärme und Feuchtigkeit im Kochbereich. Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist. Halten Sie die natürlichen Belüftngsöffnungen geöffnet oder installieren Sie mechanische Belüftungsanlagen (Absauggebläse).

Längerer intensiver Betrieb des Herdes kann zusätzliche oder wirksamere Belüftung erforderlich machen, z.B. das Öffnen von Fenstern oder den stärkeren Betrieb von vorhandenen Belüftungssystemen.

Die Installation muss den örtlichen und nationalen VDE-Vorschriften entsprechen und von einem ausgebildeten Elektriker eines AGA-Vertragshändlers ausgeführt werden.

Nach dem ersten Einschalten kann sich ein wenig Rauch bzw. ein unangenehmer Geruch entwickeln. Dies ist normal und völlig ungefährlich und wird von der Wärmedämmung des Ofens und dem Stärkebindemittel an der Elementisolierung verursacht. Dieser Geruch verschwindet nach kurzer Betriebsdauer von selbst.

Ihr Herd hat eine Gaskochplatte und drei elektrische Öfen. Der untere rechte Ofen ist ein Simmerofen und beim oberen rechten Ofen handelt es sich um einen konventionellen Elektroofen.

Der untere linke Ofen ist ein Elektroofen mit Umlufthitze. Das Gebläse hinter der Rückwand sorgt während des Kochens für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Ofen, d.h. die Temperatur auf der untersten Backschiene ist dieselbe wie die Temperatur auf der höchsten Backschiene.
Der Herd hat zusätzlich einen Grill im oberen Teil des oberen linken Ofens.
Schauen Sie sich das Diagramm an (siehe Abb.10), um sich mit dem Produkt vertraut zu machen, und lesen Sie sich die entsprechenden Abschnitte über den Simmerofen, den Ofen mit Umlufthitze, den konventionellen Ofen, den Grill und die Gaskochplatte genau durch.

Ihr Herd wird mit den folgenden Zubehörteilen geliefert:
5 Ofenroste
1 große Bratenform
1 Grillrost
1 Grillpfanne
1 Grillgestell
1 Backblech
1 Grillplatte

Außerdem werden die folgenden losen Teile mitgeliefert

6 Topfständer (Gusseisen)
3 Überlaufwannen (Gusseisen)
6 Brennerkappen
6 Brennerköpfe
1 Brennerring
1 Zierstange
1 Spritzblech
1 Satz Montagewerkzeug
6 Brennerschürzen
2 Abstandsringe
6 Dichtungen

SICHERHEIT UND GESUNDHEIT

HERD

KLEINKINDER SIND VOM HERD FERNZUHALTEN, DA EINIGE OBERFLÄCHEN STARKE HITZE ENTWICKELN KÖNNEN.

- Der Herd kann sich beim Kochen stark erwärmen. Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente im Inneren des Ofens.

Frittieren

- Verwenden Sie zum Frittieren einen für die Kochplatte ausreichend großen Topf.
- Befüllen Sie den Topf niemals mehr als ein Drittel mit Öl.
- Lassen Sie Fett oder Öl während des Erwärmens oder Kochens niemals unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie den Topf niemals mit einem Deckel.
- WICHTIGER HINWEIS: Heißes Öl stellt eine Brandgefahr dar – lassen Sie auf keinen Fall Töpfe mit Öl unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie im Brandfall den Topf mit einem Deckel, und SCHALTEN Sie den Strom AB.

  Versuchen Sie **auf keinen Fall**, den Brand mit Wasser zu löschen.

  Ersticken Sie die Flammen auf dem Herd. Versuchen Sie nicht, den Topf ins Freie zu tragen.

  Verbrennungen und andere Verletzungen werden meist dadurch verursacht, dass der brennende Topf vom Herd gehoben wird, um ihn ins Freie zu tragen.

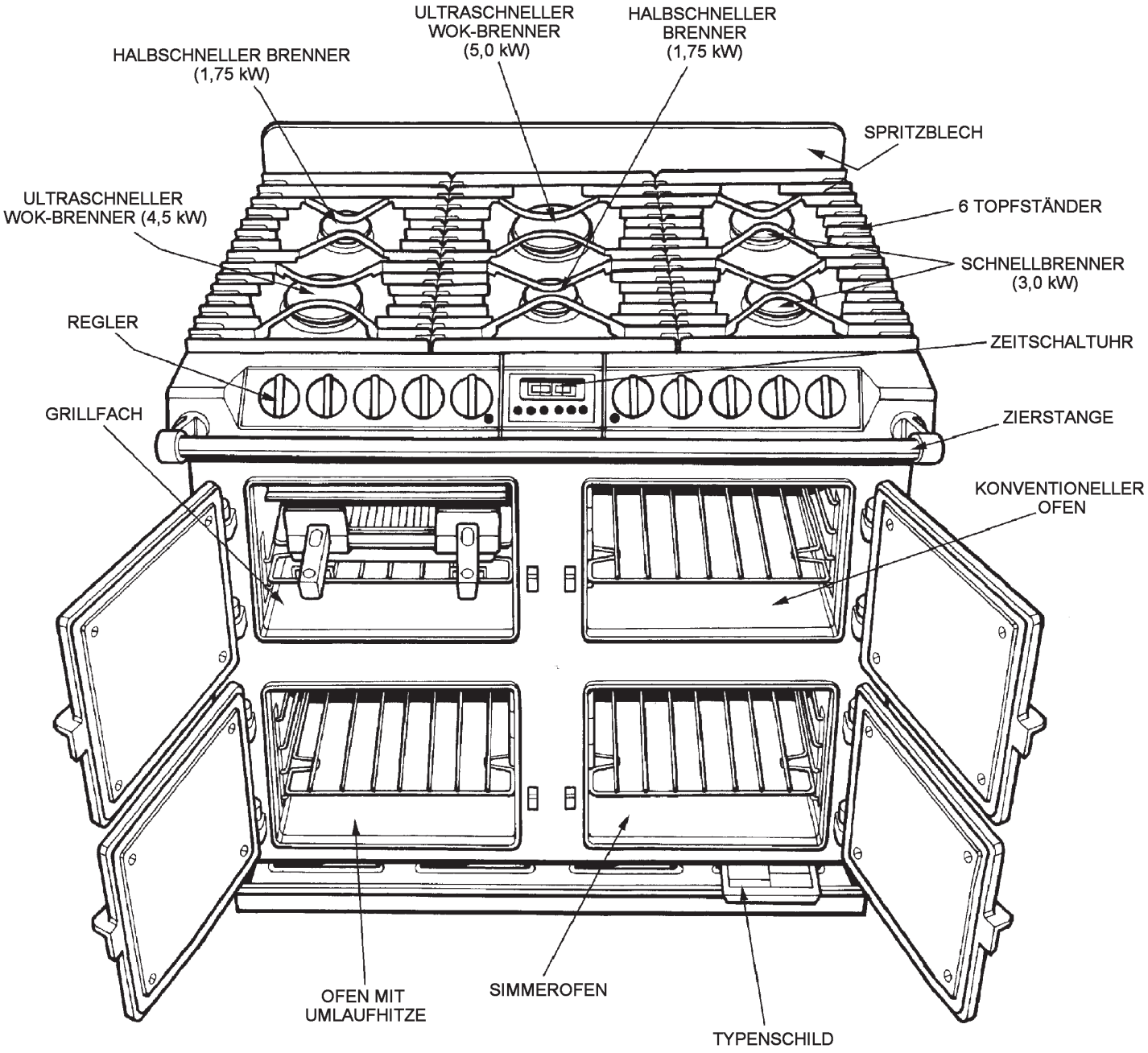


Abb. 10 DESN 513982

REGLER

o Die Regler für die **GASKOCHPLATTE** können aus der Position **OFF** nur gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.

Symbol [✧] – Zündstellung
Großes Flammensymbol – hohe Flamme
Kleines Flammensymbol – kleine Flamme

(Siehe Abschnitt „**KOCHPLATTE**")

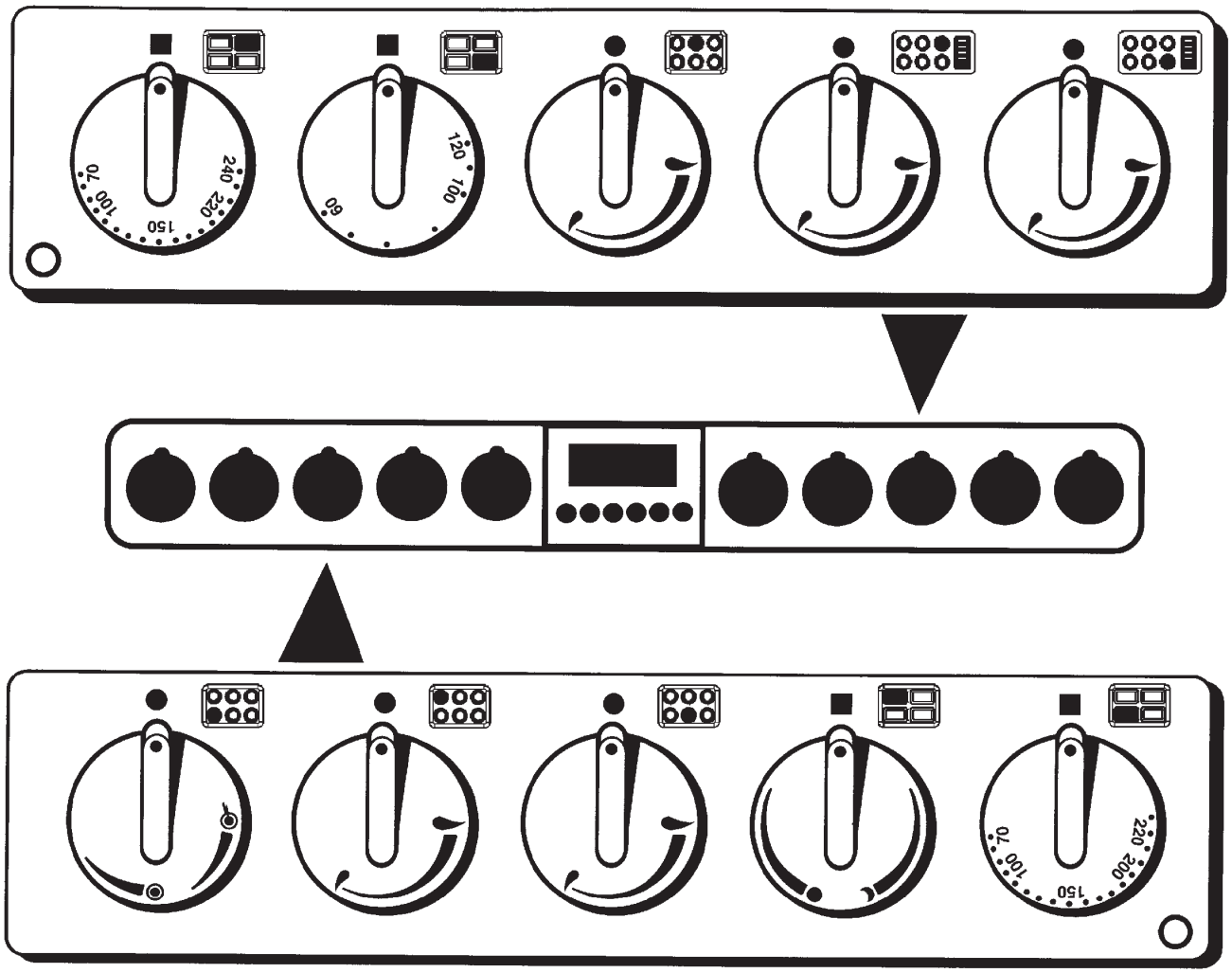


Abb. 11 DESN 516288

- Der **DREHKNOPF DES GRILLELEMENTS** kann in beide Richtungen gedreht werden.

Im Uhrzeigersinn: Größte Flamme, beide Elemente eingeschaltet.
Gegen den Uhrzeigersinn: Spargrill, nur mittleres Element.

- Die **OFENREGLER** können aus der Position **OFF** (AUS) nur im Uhrzeigersinn gedreht werden.

- Die **NEONLEUCHTEN DER ÖFEN** schalten sich beim Einschalten der Öfen ein und bei Erreichen der eingestellten Temperatur aus.

GASKOCHPLATTE

- Die Kochplatte hat sechs Gasbrenner:

  Vorn links: ultraschneller Brenner (für Wok) – 4,5 KW)

  Hinten links und vorn mitten: halbschnelle Brenner – je 1,75 kW

  Hinten rechts und vorn rechts: schnelle Brenner – je 3,0 kW

  Mitten rechts: ultraschneller Brenner – 5,0 kW

- Die halbschnellen Brenner eignen sich vor allem für kleinere Töpfe oder für das Kochen auf kleiner Flamme.

- Alle Brenner lassen sich problemlos für sanftes Kochen auf kleine Flamme einstellen.

GEBRAUCH DER KOCHPLATTE

- Drücken Sie zum Anzünden einer Kochplatte den Reglerknopf ein, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zum großen Flammensymbol [ ]. Halten Sie den Knopf 3 Sekunden lang gedrückt, bis der Brenner zündet, und drehen Sie den Knopf dann in die gewünschte Position.

- Falls die Flamme verlischt, muss der Brenner abgeschaltet werden und darf erst nach mindestens einer Minute wieder eingeschaltet werden.

- Der Regler kann durch Drehen in Richtung auf das kleine Flammensymbol niedriger gestellt werden.

- **WICHTIGER HINWEIS:** Die gusseisernen Topfständer des Herdes sind wesentlich schwerer als bei den meisten Gasherden. Seien Sie deshalb beim Abheben und Aufsetzen der Ständer vorsichtig. Sie müssen von der Herdplatte abgehoben und dürfen nicht über die Oberfläche gezogen werden, da sonst die Emailschicht beschädigt wird.

.

SICHERHEITSHINWEISE

- Siedehilfen wie Asbest- oder Drahtmatten werden nicht empfohlen, da sie die Leistung der Brenner beeinträchtigen, die Topfständer beschädigen und den Gasverbrauch steigern können.

- Im Handel erhältliche Auffangfolien sind bei diesem Herd nicht erforderlich und könnten die Brennleistung beeinträchtigen.

- Einige „Wok"-Pfannen haben keine stabile Standfläche. Lassen Sie sich beim Kauf vom Händler beraten.

- Verwenden Sie keine instabilen oder verformten Töpfe (z.B. mit konvexem Boden), die sich möglicherweise seitwärts neigen können.

- Töpfe und Kessel mit konkavem Boden sollten nicht verwendet werden.

- Die Töpfe sollten einen Durchmesser von mindestens 120 mm haben. Hochstwert empfohlen ist 280 mm.

- Nie Verwendung Pfannen welches überhägen die Front gesichtsmassage.

- Setzen Sie alle Töpfe in die Brennermitte. Die Flamme muss sich unter dem Topfboden befinden. Lassen Sie die Flamme nicht auf die Topfseite wirken (siehe Abb.12).

- Lassen Sie Topfgriffe nicht über die Vorderseite des Herdes hinausragen, damit sie für Kleinkinder unerreichbar sind.

- Lassen Sie Frittiertöpfe **NIEMALS** unbeaufsichtigt.

HINWEIS: Aluminiumtöpfe können Metallmarkierungen auf den Topfständern hinterlassen. Dies beeinträchtigt nicht die Lebensdauer der Emailschicht. Ein etwaiger Missbrauch der Topfständer ist von der Herdgarantie ausgeschlossen.

Abb. 12 DESN 512396

AUFSETZEN DER TOPFSTÄNDER

Setzen Sie die Topfständer in der folgenden Reihenfolge ein. Beachten Sie die Markierungen an der Unterseite derTopfständer, die mit den Markierungen der Kochplatte übereinstimmen müssen. Die Topfständer müssen in die entsprechenden Vertiefungen der Kochplatte passen.

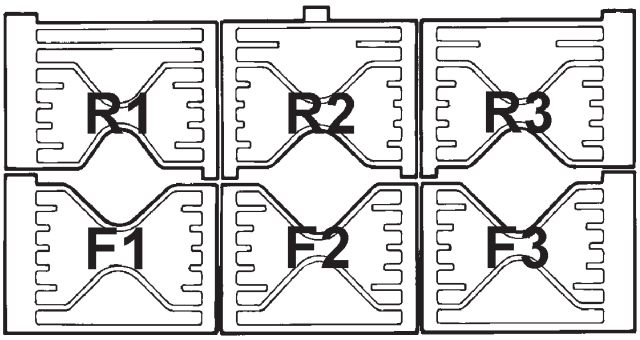


Abb. 13A DESN 513712 A

Wichtiger Hinweis

Für die Leistung und Zuverlässigkeit der Kochplatte ist es äußerst wichtig, dass die Topfständer gemäß den Anweisungen im BENUTZERHANDBUCH DER AGA 6-4 SERIE – DC6 eingesetzt werden.

Zur Erleichterung der korrekten Anordnung der Topfständer wurde der mittlere hintere Topfständer mit einer Kennzeichnung, wie dargestellt, versehen. Dieser Topfständer ist in jedem Fall in der hinteren mittleren Stellung einzusetzen, wobei die Kennzeichnung nach hinten zur Rückseite des Herds hin gerichtet sein muss.

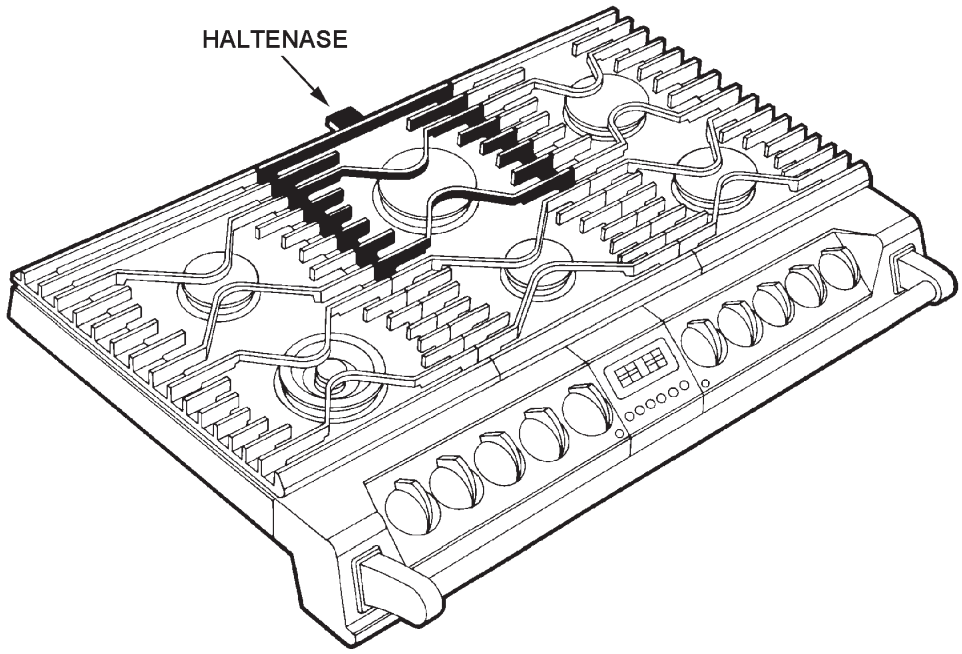


Abb. 13B DESN 513980

EINSTELLUNG DES HERDES

Für den Betrieb des unteren linken Ofens muss die Uhrzeit eingestellt werden.

Die Uhrzeit wird im 24-Stundensystem angezeigt. Beim ersten Einschalten und nach einem Stromausfall erscheint abwechselnd **AUTO** und die Uhrzeit **0.00**.

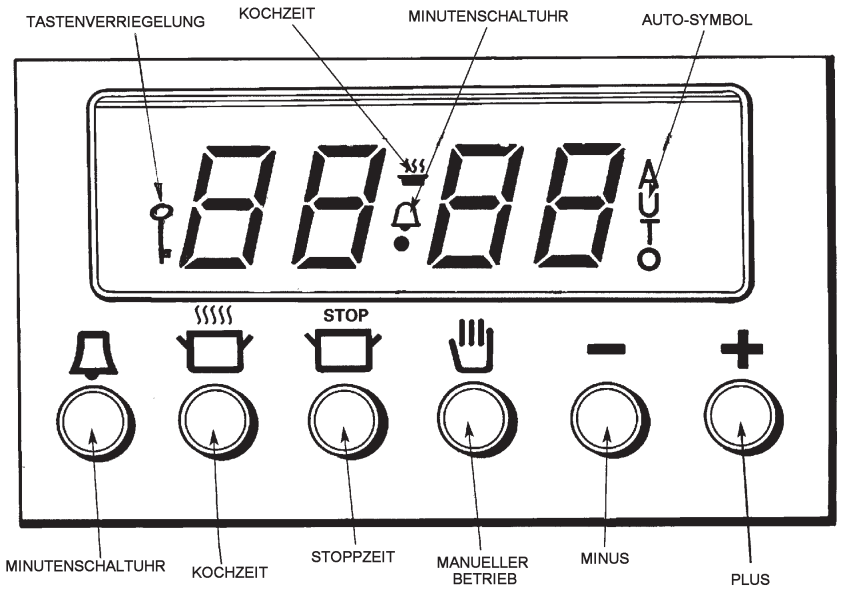


Abb. 14

EINSTELLEN DER UHRZEIT

1. Halten Sie die beiden Tasten **MINUTENSCHALTUHR** und **KOCHZEIT** gleichzeitig gedrückt. Das Wort **AUTO** blinkt, und die Zeitangabe **0.00** erscheint ohne zu blinken. Drücken Sie die Taste PLUS (**+**) oder MINUS (**–**), bis die gewünschte Uhrzeit eingestellt ist. Die Verstellung der Uhrzeit erfolgt von 12.00 Uhr aus in Schritten von einer Minute, und zwar erst langsam und nach längerem Drücken der jeweiligen Taste schneller.

Der Herd ist nun zum manuellen Betreib bereit.

GRILLPLATTE

- Die Grillplatte dient **NUR** zur Verwendung auf Ihrem AGA- Erdgaskochherd DC6.
- **Sie DARF NUR auf den schnellen Brennern auf der rechten Seite verwendet werden.**
- Zur Gewährleistung eines korrekten und sicheren Betriebs sollte sie so auf den Topfständern aufgesetzt werden, wie unten dargestellt..

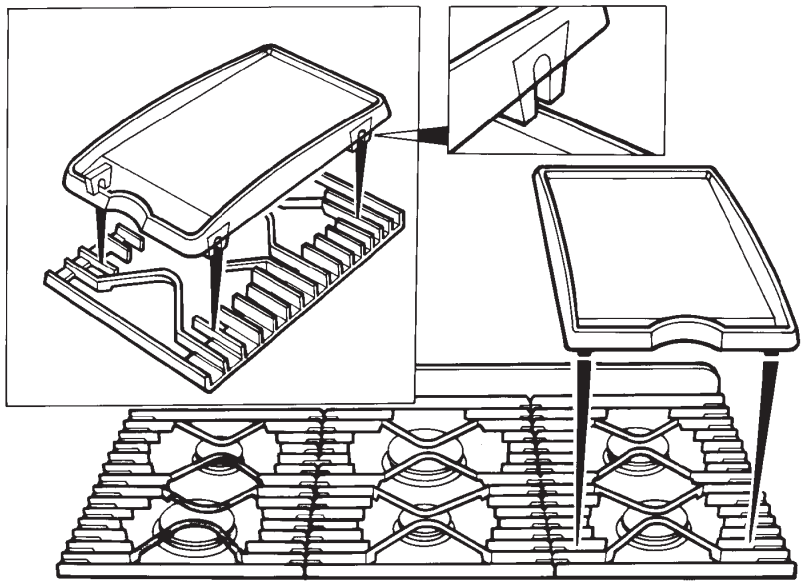


Abb. 15 DESN 512420 A

VERWENDUNG DER GRILLPLATTE

VOR DEM AUFSETZEN DER GRILLPLATTE AUF DIE TOPFSTÄNDER ZÜNDEN SIE DIE BRENNER AN UND STELLEN SIE SIE AUF SIMMERN (SYMBOL KLEINE FLAMME, Seite 21).

- Lassen Sie die Grillplatte 5-10 Minuten lang aufwärmen und beginnen Sie dann mit dem Kochen.
- Die Verwendung von zusätzlichem Fett ist beim Kochen mit der Grillplatte überflüssig. Es beeinträchtigt lediglich die Wirksamkeit der Antihaftoberfläche und erschwert das Reinigen.
- Verwenden Sie grundsätzlich nur Kochgegenstände, die die besondere Antihaftfläche nicht zerkratzen, d.h. also Gegenstände aus Nylon, Holz oder mit Antifhaftbeschichtung.
- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe Gegenstände wie Gabeln oder Messer.
- Auf keinen Fall Töpfe auf der Grillplatte abstellen!
- Die Grillplatte lässt sich herausnehmen und im Spülbecken abspülen.
- Zur Reinigung der Grillplatte sollten Sie nur heißes Seifenwasser verwenden, da scharfe Reiniger die Oberfläche beschädigen. Im Falle einer schweren Verschmutzung verwenden Sie nur Nylonschwämme mit entsprechender Sorgfalt.

SIMMEROFEN

DER SIMMEROFEN

Dieser Ofen wird für langsames Garen über 6 bis 8 Stunden oder zum Warmhalten von Speisen bzw. Aufwärmen von Tellern für kurze Zeit verwendet.

BEIM AUFWÄRMEN VON PORZELLAN IST MIT ENTSPRECHENDER VORSICHT VORZUGEHEN – HIERZU IN JEDEM FALL DIE NIEDRIGSTE KOCHSTUFE VERWENDEN.

Die Einstellung für langsames Garen ist der zwischen 110°C und 120°C markierte Bereich am Ofenreglerknopf.

VERWENDUNG DER SIMMEROFENEINSTELLUNG

Beim Vorbereiten von Speisen beachten Sie bitte Folgendes:

- Für beste Resultate benutzen Sie den AGA Edelstahlwannen, empfehlen AGA AG30012 - Saute Kasserolle - Teller und Kappe.
- Das Kochgeschirr niemals direkt auf den Boden des Ofens stellen, sondern immer nur auf eines der mitgelieferten Roste. Siehe Abb. 18A.
- Braten- und Hühnerfleisch muss 30 Minuten lang bei 180°C gekocht werden, bevor es in den Simmerofen gestellt werden.
- Das Fleisch/das Geflügel sollten in 2 Schichten Folie völlig eingewickelt werden, um sicherzustellen dass eine feste Dichtung erzielt wird; dieses behält die näturlichen Säfte und die Aromen, die verloren sind, wenn Nahrung bei einer höhren Temperatur gekocht wird. Die Folie verbinden muss an der oberseite der Verbindung in Position gebracht werden, um Durchsickern zu verhinderen.
- Abgedeckte Braten sind auf ein Rost auf einer Fleischbratenform zu legen, um eine gute Luftumwälzung zu gestatten.
- Braten von über 2,7 kg (6 Pfund) und Hühner von über 2 kg (4 Pfund 8 Unzen) Gewicht sind für langsames Garen nicht geeignet.
- Diese Kochmethode ist für mit Füllungen zu kochendes Fleisch und Huhn ungeeignet.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Schwein und Huhn eine Innentemperatur von mindestens 90°C erreichen.
- Holen Sie immer Suppen, Kasserollen und Flüssigkeiten zum Blutgeschwür, bevor sie in deu ofen sich setzen.
- Wenn bedecken das Kochen einer Kasserolle oder die Dünsten des Fleisches die Nahrung zuerst mit Folie und die Kappe, um eine gute Dichtung dann zu verursachen und Verlust der Feuchtigkeit zu verhinderen.
- Alle anhand des langsamen Garens im Ofen gekochte Gerichte sind mindestens 6 Stunden lang zu kochen. Sie werden sich bei dieser Einstellung über diese Dauer hinaus für weitere 1 bis 2 Stunden halten, auch wenn in manchen Fällen das Erscheinungsbild leicht beeinträchtigt sein kann.
- Das Kochgeschirr im Ofen gut nach hinten schieben, um zu gewährleisten, dass sie über dem Heizelement in der Bodenplatte platziert werden.
- Gefrorenes Essen vor dem Kochen erst vollständig auftauen lassen.
- Wurzelgemüse lässt sich besser in kleingeschnittenem Zustand kochen.
- Gewürze und Verdickungsmittel am Ende der Kochzeit entsprechend hinzufügen.
- Eier- und Fischgerichte brauchen nur 1 bis 5 Stunden Kochzeit und sollten beim Kochen am Tag zubereitet werden, wenn sie sich von Zeit zu Zeit überprüfen lassen.
- Getrocknete Feuerbohnen müssen nach dem Einweichen in Wasser und vor dem Hinzufügen zum Essen erst mindestens 10 Minuten lang gekocht werden.

AUFBEWAHRUNG UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN

- Falls Speisen eingefriert oder nicht direkt aufgetischt werden, sind sie zunächst in einem sauberen Behälter so schnell wie möglich abkühlen zu lassen.
- Gefrorene Speisen vor einem Aufwärmen erst vollständig im Kühlschrank auftauen lassen.
- Speisen gründlich und schnell aufwärmen und zwar entweder auf der Kochplatte oder im Ofen bei 180°C und anschließend sofort auftischen.
- **Speisen nur einmal aufwärmen.**

IDEEN FÜR DEN SIMMEROFEN

Viele Lieblingsgerichte lassen sich für diese Art des Kochens entsprechend adaptieren. Es ist darauf zu achten, dass das zu verwendende Kochgeschirr in den Ofen passt.

Essen Nr. 1 : 6 – 8 Stunden Kochzeit

Rinderragout in Ale

Folienkartoffeln

Rezepte

Rinderragout in Ale

30 ml Öl
675 g Rindersteak, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, zerstoßen
2 Möhren, in Scheiben geschnitten
100 g Pilze, geviertelt
2 mittelgroße Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
40 g Mehl
5 ml grobkörniger Senf
10 ml Demererazucker
30 ml Tomatenpüree
450 ml Brown Ale (obergäriges, gehopftes dunkles Bier)
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

1. Das Fleisch in heißem Öl in einer feuerfesten Auflaufform anbraten und nach dem Anbraten aus der Form entfernen und warmhalten.
2. Anschließend Knoblauch, Zwiebel, Möhren und Pilze anbraten.
3. Dann das Mehl hinzugeben und gut durchrühren.
4. Nun Senf, Zucker und Tomatenpüree hinzufügen.
5. Das Ale hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch wieder hinzufügen.
6. Zum Kochen bringen und dann den Deckel aufsetzen und in den . Ofen stellen

Folienkartoffeln

4 mittelgroße Kartoffeln

1. Kartoffeln waschen und rundum mit einer Gabel anstechen.
2. Dann in Folie einwickeln.
3. Direkt auf dem Ofenrost backen.

Essen Nr. 2: 6 – 8 Stunden Kochzeit

Gebratenes Lammfilet

Kartoffeln à la Dauphinoise

Brotauflauf mit Butter (Bread and Butter Pudding)

Rezepte

Gebratenes Lammfilet

900 g – 1,25 kg Lammfilet

1. Lammfleisch würzen und in Folie einwickeln.
2. Fleisch zum Braten auf ein Rost (falls möglich) über eine kleine, flache Bratform legen.

Kartoffeln à la Dauphinoise

450 g Kartoffeln, in sehr dünne Scheiben geschnitten
1-2 Knoblauchzehen, zerstoßen
125 ml Sahne
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

1. Eine ovale oder rechteckige flache Form einfetten.
2. Kartoffeln, Gewürze und Knoblauch schichtweise in die Form legen und mit einer Schicht Kartoffeln abschließen.
3. Die Sahne darüber gießen und gut mit Folie abdecken.

Brotauflauf mit Butter (Bread and Butter Pudding)

6-8 mittelgroße Scheiben Weizenvollkornbrot
ungefähr 50 g Butter, zerlassen
abgeriebene Orangenschale (wahlweise)
25 g Kokosflocken (getrocknete)
50-100 g Mischung luxuriöser/tropischer Früchte
50 g weicher brauner Zucker
450 ml Milch
2 Eier

1. Eine ovale oder rechteckige flache Form einfetten.
2. Die Kruste von den Brotscheiben abschneiden und die Scheiben dann in Rechtecke/Dreiecke unterteilen.
3. Eine ausreichende Zahl von Scheiben auf einer Seite in die Butter tunken und mit der Butterseite nach oben den Boden der Form bedecken.
4. Mit der Hälfte der Früchte, den Kokosflocken, dem Zucker und der abgeriebenen Orangenschale bestreuen.
5. Dann eine zweite Schicht in Butter getunkter Brotscheiben auflegen und mit dem Rest der abgeriebenen Orangenschale, Früchte, Kokosnuss und Zucker bedecken.
6. Die Eier mit der Milch zusammen verquirlen und über die Brotscheiben gießen. Vor dem Backen eine halbe Stunde ruhen lassen. Im Ofen ohne Deckel oder Folienabdeckung backen.

Essen Nr. 3: 6 – 8 Stunden Kochzeit

Räucherschinken- und Aprikosenpastete

Gedünsteter Rotkohl

St.-Clements-Auflauf

Rezepte

Räucherschinken- und Aprikosenpastete

2 Streifen Räucherschinken rund 15 mm dick
100 g getrocknete Aprikosen, die nicht eingeweicht werden müssen
25 g Sultaninen
3 große Kartoffeln, in dünne Scheiben
300 ml Hühnerfond
50 g Butter, zerlassen

1. Vom Räucherschinken die Schwarte entfernen, die Kanten einschneiden und dann in eine flache Form legen.
2. Mit Aprikosen, Sultaninen und Pfeffer bestreuen.
3. Die Kartoffelscheiben über dem Schinken überlappend anordnen. Dann den Fond übergießen.
4. Mit der zerlassenen Butter bestreichen und in den Ofen stellen.

Gedünsteter Rotkohl

350 g Rotkohl
25 g Butter
1 mittelgroße Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 mittelgroßer Kochapfel, in Scheiben geschnitten
30 ml Apfelweinessig
45 ml Honig
Salz und Pfeffer

1. Den Rotkohl in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel und den Apfel anbraten, bis sie glasig sind.
3. Den Kohl hinzufügen und weitere 2 Minuten lang anbraten.
4. Essig, Honig und Gewürze mischen und beigeben.
5. In eine ofenfeste Form geben und mit Folie gut abdecken. Anschließend in den Ofen stellen.

St.-Clements-Auflauf

2 dicke Scheiben Weizenvollkornbrot
ein bisschen Milch
50 g Butter oder Margarine
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
abgeriebene Schale und Saft einer Orange
3 Eier, Eigelb und Eiweiß trennen
und Streuzucker zum bestreuen

1. Eine flache ofenfeste Form einfetten und den Boden mit Brotstreifen bedecken.
2. Ausreichend Milch über die Brotstreifen gießen, dass alle Milch vom Brot aufgesogen wird.
3. Butter bzw. Margarine und Zucker schaumig schlagen.
4. Die Eigelb und den Saft und die abgeriebene Schale der Zitrone der Orange hinzufügen. Schaumig schlagen.
5. Die Eiweiß steif schlagen und den Großteil unter die cremige Mischung heben.
6. Diese Mischung über den Brotstreifen verteilen.
7. Mit einer Schicht des übriggebliebenen Eiweiß bedecken und dann großzügig mit Zucker bestreuen. Ohne Deckel oder Folienabdeckung in den Ofen stellen.

Essen Nr. 4

Chili con Carne

Frangipane- und Apfelauflauf

Rezepte

Chili con Carne

450 g Rindergehacktes
1 x 400 g Tomaten aus der Dose
1 x 400 g Feuerbohnen aus der Dose
1 Paket Gewürzmischung für Chili con Carne
100 ml Wasser

1. Das Gehackte in einer flammenfesten Auflaufform anbraten.
2. Die Gewürzmischung hinzugeben.
3. Die Bohnen (erst abtropfen lassen), Tomaten und Wasser hinzufügen.
4. Gut durchmischen. Zum Kochen bringen, gut abdecken und in den Ofen stellen.

Frangipane- und Apfelauflauf

450 g Kochäpfel, gerieben
50 g Vanille-Fudge, zerhackt
50 g weiche Butter
50 g weicher brauner Zucker
50 g gemahlene Mandeln
12 g Mehl
1 Ei
Mandelessenz

1. Eine flache Backform einfetten.
2. Äpfel und Fudge zusammenmischen und in die Form legen.
3. Die übrigen Zutaten schaumig schlagen und dann einige Tropen Mandelessenz hinzufügen.
4. Damit sorgfältig die Äpfel bedecken. Ohne Deckel oder Folienabdeckung im Ofen backen.

DER GRILL

- **DIE TÜR DES GRILLFACHS MUSS WÄHREND DES BETRIEBS OFFEN BLEIBEN.**

- **VORSICHT! Während des Grillbetriebs können zugängliche Teile heiß werden. Kleinkinder sind fernzuhalten.**

- Dieser Hochleistungsgrill ist zur Energieeinsparung und zur Anpassung an individuelle Grillanforderungen in zwei Bereiche unterteilt.

- Drehen Sie den Grillregler im Uhrzeigersinn, wenn der gesamte Grillbereich für größere Speisen genutzt werden soll. Drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn, wenn nur der mittlere Bereich für kleinere Grillstücke wie z.B. zwei Scheiben Brot oder zwei Koteletts usw. verwendet werden soll.

- Die meisten Lebensmittel werden mit starker Hitze gegrillt, doch für dickere Fleischstücke oder Geflügelteile und für durchgebratene Steaks kann die Hitze reduziert werden.

- Beste Ergebnisse werden durch Vorwärmen mit starker Hitze während ca. 2 Minuten erzielt.

- Die Grillpfanne passt auf das mitgelieferte Rost. Sie ist so konstruiert, dass sie einrastet, aber zum Reinigen herausnehmbar ist (siehe Abb. 18B).

- Lebensmittel sollten auf dem Gestell oder in der Grillpfanne gegrillt werden. Bestimmte Speisen können direkt auf den Rost oder den Boden des Grillfachs gestellt werden. Dies ist nützlich zum Bräunen von Speisen wie z.B. mit Käse überbackenem Blumenkohl.

- Die Ofenseiten sind selbstreinigend.

- Die Grillpfanne kann auf dem Boden des Grillfachs stehen bleiben, wenn der Grill nicht benutzt wird.

Die folgenden Angaben dienen lediglich als Hinweis, da die Form, Stärke und Größe von Speisen sowie persönliche Anforderungen variieren können.

SPEISEN	**EMPFOHLENE HITZE**
Toast	HOCH
Brötchen aller Art	HOCH
Schinkenspeck	HOCH
Würstchen	HOCH BIS MITTEL
Beefburger	MITTEL, siehe Verpackungsangaben
Steak (schwach durchbraten)	HOCH BIS MITTEL
Koteletts	HOCH BIS MITTEL
Fisch – ganze Fische	HOCH BIS MITTEL
- Fischsteak	HOCH BIS MITTEL
- Fishfilet	HOCH
Hühnerteile	HOCH BIS MITTEL
Beilagen, z.B. Eierschaumspeisen, Kartoffeln, Käse usw.	HOCH

DIE ÖFEN

Allgemeine Informationen

- Die Öfen und der Grill sind hinten und an der Seite mit selbstreinigenden Ofenwänden ausgestattet. Die Oberseite des Herdes besteht ebenfalls aus einer selbstreinigenden Emailbeschichtung.

- Die Ofenroste sind so konstruiert, dass sie nicht kippen können.

- Zum Herausnehmen eines Ofenrosts wird es einfach über die seitlichen Einraststellen hinweggehoben und herausgezogen. Zum Wiedereinsetzen ist es mit den kurzen Zacken nach hinten und nach oben gerichtet in den Ofen einzuführen. In die entsprechende Stellung über den seitlichen Einraststellen schieben und dann auf die Laufschiene absenken.

- Den Ofenrost oder Speisen nicht unmittelbar auf den Boden des Ofens stellen.

- Die Öfen auf die gewünschte Temperatureinstellung vorheizen, bis die Lampe erlischt.

- Für wirksame Wärmeverteilung ist ein Abstand von nicht weniger als 12 mm zwischen dem Kochgeschirr und den Seitenwänden des Ofens zu berücksichtigen.

- Verwenden Sie keine größeren Bleche oder Pfannen als die mit dem Herd gelieferten Teile.

KONDENSWASSER

Wenn sich Hitze und Feuchtigkeit entwickeln wie z.B. beim Kochen kann sich am Herd Kondenswasser bilden. Wann immer möglich, sollte man darauf achten, dass Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt z.B. Schmorbraten entsprechend abgedeckt werden. Falls sich Kondenswasser bildet, muss der Herd sofort trockengewischt werden.

LEITFADEN ZUM KOCHEN MIT DEN ÖFEN

Hilfreiche Hinweise zum Kochen

- Die Ofenrostschienen werden von unten nach oben nummeriert.
- Speisen sollten grundsätzlich in die Mitte des Rosts gestellt werden.
- Reduzieren Sie beim Betrieb des Ofens mit Umlufthitze die Einstellung um 10ºC - 20ºC und in einigen Fällen auch die Kochzeit um 10 Minuten pro Stunde Kochzeit.
- Es ist wichtig zu kontrollieren, dass die Speisen vor dem Servieren kochend heiß sind.
- Sie können die Temperatureinstellungen und Kochzeiten je nach Ihrem eigenen Geschmack abändern.

Frittieren

- Es ist nicht zuviel Essen gleichzeitig zu frittieren, insbesondere bei Tiefkühlprodukten, da hierdurch die Temperatur des Öls oder Fetts zu stark abgesenkt wird, was wiederum zu fettigem Essen führt.
- Lebensmittel sollte man vor dem Frittieren grundsätzlich gut trocknen lassen und langsam in das heiße Öl oder Fett absenken. Insbesondere Tiefkühlprodukte verursachen heftiges Spritzen und Aufschäumen, wenn sie zu schnell hinzugefügt werden.
- Niemals bei aufgesetztem Deckel Fett in einer Pfanne aufheizen oder Essen braten.
- Den Frittiertopf außen sauber und frei von Öl- oder Fettstreifen halten.
- Die folgenden Tabellen dienen als Hinweise zum Kochen für eine ganze Reihe von tagtäglichen Speisen und Gerichten.

Konventioneller Ofen

- Die Heizelemente des oberen rechten Ofens (konventioneller Ofen) sind in der Oberseite und unter dem Boden des Ofens angeordnet.
- Die Tabellen mit den Kochzeiten und -temperaturen dienen lediglich als allgemeine Hinweise und die Zeiten und Temperaturen können je nach Rezept variieren.
- Die Angaben über Fleisch sind nur als Leitfaden zu verstehen, da sie je nach Größe und Form des Bratens bzw. ob mit oder ohne Knochen stark variieren können.
- Tiefgefrorene Fleischstücke müssen vor dem Braten gründlich aufgetaut werden.
- Die Zeiten gelten für ein offenes Braten. Falls der Braten mit Alufolie zugedeckt wird, ist mehr Zeit zu berücksichtigen.
- Der Truthahn bzw. das Huhn ist gekocht, wenn die Säfte beim Anstechen mit einem Spieß klar auslaufen. Sind die Säfte noch rosarot, dann weiterbraten lassen und alle 15 Minuten kontrollieren.
- Die Rostpositionen sind von unten nach oben nummeriert.

SPEISEN	TEMPERATUR ºC	ROST-SCHIENE	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Fisch			
Ganze Fische z.B. Forelle, Makreele	190	2 oder 3	25 - 30 Minuten je nach Größe
Steaks	190	2 oder 3	20 - 25 Minuten je nach Dicke
Fisch im Ofen	210 - 220	3 oder 4	25 Minuten je nach Verpackungsangaben
Lachs (2,7 kg)	160 - 170	1 oder 2	15 -18 Minuten pro 450 g
Bratenfleisch u. Geflügel			
Rind	180 - 190	1 oder 2	30 Minuten pro 450g + 30 MInuten zusätzlich (schwach durchbraten)
Lamm	180 - 190	1 oder 2	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Schwein	180 - 190	1 oder 2	30 – 35 Minuten pro 450 g + 35 Minuten zusätzlich
Huhn	190 - 200	1 oder 2	20 - 25 Minuten pro 450 g + 20 Minuten zusätzlich
Truthahn	180 - 190	1	15 – 18 Minuten pro 450 g + 15 Minuten zusätzlich
Ente u. Gans	190 - 200	1	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Gulasch	150 - 160	1 oder 2	1 $^{1}/_{2}$ - 3 Stunden je nach Rezept
Pudding			
Milchpudding	160	1 oder 2	2 Stunden
Gebackener Eierpudding	150	1 oder 2	35 Minuten
Gebackene Wiener Masse mit Eischnee	190	2 oder 3	45 Minuten – 1 Stunde mit ungekochtem Frücht
Streuselkuchen	190 - 200	2 oder 3	45 Minuten – 1 Stunde

SPEISEN	TEMPERATUR ºC	ROST-SCHIENE	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Eierschaum-überzug	140 - 150	1 oder 2	45 Minuten
Eierschaum	100 - 110	2	3 – 4 Stunden. Sofort nach dem Erstarren umwenden.
Hefeteig			
Brotlaib	220 - 230	1	30 – 45 Minuten
Brötchen	220 - 230	2 oder 3	15 – 20 Minuten
Kuchenbrötchen	190	1 oder 2	25 – 35 Minuten
Kuchen, Pasteten, Kekse u. Hörnchen			
Teegebäck	190	3	20 – 25 Minuten
Wiener Masse mit süßer Füllung	180	3	25 – 30 Minuten
Biskuitrolle	190	2 oder 3	7 – 10 Minuten
Biskuitkuchen (180mm)	190	3	20 Minuten
Scones	220	3	10 – 15 Minuten
Sandkuchen	180	1 oder 2	1 Stunde – nach 20 Minuten auf Zitronenschale stellen
Früchtekuchen	150	1	2 – 2 $^1/_2$ Stunden
Sehr schwerer Früchtekuchen	140 - 150	1	4 – 4 $^1/_2$ Stunden
Lebkuchen	150 - 160	1 oder 2	1 – 1 $^1/_2$ Stunden
Mürbekekse	150	2 oder 3	1 $^1/_4$ - 1 $^1/_2$ Stunden
Kekse	170 - 180	2 oder 3	15 - 25 Minuten je nach Rezept
Backblechkuchen	180 - 190	2 oder 3	30 Minuten – 1 $^1/_2$ Stunden je nach Rezept
Mürbeteig	200	2 oder 3	Törtchen: 20-25 Minuten je nach RezeptKüchen: 45-50 Minuten je nach Rezept
Buttermürbeteig	190	2 oder 3	25 Minuten
Blätterteig	220 - 230	2 oder 3	8 – 10 Minuten je nach Rezept
Brandteig	200	2 oder 3	25 – 35 Minuten
Verschiedenes			
Yorkshire Pudding - Große Portion	220	2 oder 3	45 Minuten
Yorkshire Pudding - Einzelportion	220	2 oder 3	20 – 25 Minuten
Soufflé	190	2	45 Minuten

Ofen mit Umlufthitze

- Der untere linke Ofen arbeitet mit Umlufthitze. Die Warmluft wird gleichmäßig im ganzen Ofen verteilt. In den meisten Fällen bedeutet dies, dass die Speisen bei einer um rund 10-20°C niedrigeren Temperatur gekocht werden müssen.
- Die Tabellen mit den Kochzeiten und -temperaturen dienen lediglich als allgemeine Hinweise und können je nach Rezept variieren.
- Die Abschnitte zu Fleisch sind nur als Leitfaden zu verstehen, da sie je nach Größe und Form des Bratens bzw. ob mit oder ohne Knochen stark variieren können.
- Tiefgefrorene Fleischstücke müssen vor dem Braten gründlich aufgetaut werden.
- Die Zeiten gelten für offenes Braten. Falls der Braten mit Alufolie zugedeckt wird, ist mehr Zeit zu berücksichtigen.
- Der Truthahn bzw. das Huhn ist gekocht, wenn die Säfte beim Anstechen mit einem Spieß klar auslaufen. Sind die Säfte noch rosarot, dann weiterbraten lassen und alle 15 Minuten kontrollieren, bis die auslaufenden Säfte eine klare Farbe haben.

SPEISEN	TEMPERATUR °C	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Fisch		
Ganze Fische z.B. Forelle, Makreele	170	25 - 30 Minuten je nach Größe
Steaks	170	20 - 25 Minuten je nach Dicke
Fisch im Ofen	170	25 Minuten je nach Verpackungsangaben
Lachs (2,7 kg)	140 - 150	15 -18 Minuten pro 450 g
Bratenfleisch u. Geflügel		
Rind	170 - 180	30 Minuten pro 450 g + 30 Minuten zusätzlich (medium rare)
Lamm	170 - 180	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Schwein	170 - 180	30 - 35 Minuten pro 450 g + 35 Minuten zusätzlich
Huhn	170 - 180	20 - 25 Minuten pro 450 g + 20 Minuten zusätzlich
Truthahn	150 - 160	15 - 18 Minuten pro 450 g + 15 Minuten zusätzlich
Ente u. Gans	170 - 180	25 Minuten pro 450 g + 25 Minuten zusätzlich
Gulasch	130 - 140	1 $^{1}/_{2}$ - 3 Stunden je nach Rezept
Pudding		
Milchpudding	140	2 Stunden
Gebackener Eierpudding	140	35 Minuten
Gebackene Wiener Masse mit Eischnee	160	45 Minuten – 1 Stunde mit ungekochtem Obst
Streuselkuchen	170 - 180	45 Minuten – 1 Stunde

SPEISEN	TEMPERATUR ºC	UNGEFÄHRE KOCHZEIT
Eierschaum-überzug	130	45 Minuten
Eierschaum	80 - 90	3 – 4 Stunden. Sofort nach dem Erstarren umwenden.
Hefeteig		
Brotlaib	200 - 210	30 – 45 Minuten
Brötchen	200 - 210	15 – 20 Minuten
Kuchenbrötchen	180	25 – 35 Minuten
Kuchen, Pasteten, Kekse u. Hörnchen		
Teegebäck	170 - 180	20 – 25 Minuten
Wiener Masse mit süßer Füllung	160 - 170	25 – 30 Minuten
Biskuitrolle	200 - 210	7 – 10 Minuten
Biskuitküchen (180mm)	170	20 Minuten
Scones	200 - 210	10 – 15 Minuten
Sandkuchen	160	1 Stunde – nach 20 Minuten auf Zitronenschale stellen
Früchtekuchen	130	2 – 2 1/2 Stunden
Sehr schwerer Früchtekuchen	130	4 – 4 1/2 Stunden
Lebküchen	130 - 140	1 – 1 1/2 Stunden
Mürbekekse	140 - 150	1 1/4 - 1 1/2 Stunden
Kekse	130 - 180	15 – 25 Minuten je nach Rezept
Backblech-kuchen	160 - 170	30 Minuten – 1 1/2 Stunden, ja nach Rezept
Mürbeteig	190	Törtchen: 20-25 Minuten je nach Rezept Küchen: 45-50 Minuten je nach Rezept
Buttermürbeteig	180	25 Minuten
Blätterteig	210	8 – 10 Minuten je nach Rezept
Brandteig	190 - 200	25 – 35 Minuten
Verschiedenes		
Yorkshire Pudding - Große Portion	200	45 Minuten
Yorkshire Pudding - Einzelportion	200	20 – 25 Minuten
Soufflés	170 - 180	45 Minuten

DIE MINUTENSCHALTUHR

Die Minutenschaltuhr läuft getrennt von der Uhrzeit der Tagesuhr und kann auf Zeitspannen von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Die Bedienung kann mit nur einer Hand erfolgen.

EINSTELLEN DER MINUTENSCHALTUHR

1. Drücken Sie die Taste **MINUTENSCHALTUHR** und das Glockensymbol und die Uhrzeit **0.00** werden angezeigt. Stellen Sie mit den Tasten plus **+** oder minus **–** die gewünschte Zeitspanne ein.

2. Nach 5 Sekunden kehrt die Anzeige zur jeweiligen Uhrzeit zurück. Das Glockensymbol wird ohne zu blinken weiterhin angezeigt und die eingestellte Zeit beginnt sofort abzulaufen. Wird die Taste Minutenschaltuhr gedrückt, dann erscheint in der Anzeige die verbleibende Zeit.

3. Wenn die eingestellte Zeitspanne abgelaufen ist, ertönt ein Signal, das 2 Minuten lang ertönt, wenn es nicht vorher durch Drücken der Taste **MINUTENSCHALTUHR** oder der Taste **MANUELLER BETRIEB** abgeschaltet wird.

4. Die Einstellung kann jederzeit durch Drücken der Tasten **MINUTENSCHALTUHR** und Minus (**-**) gelöscht und auf **0.00** zurückgestellt werden.

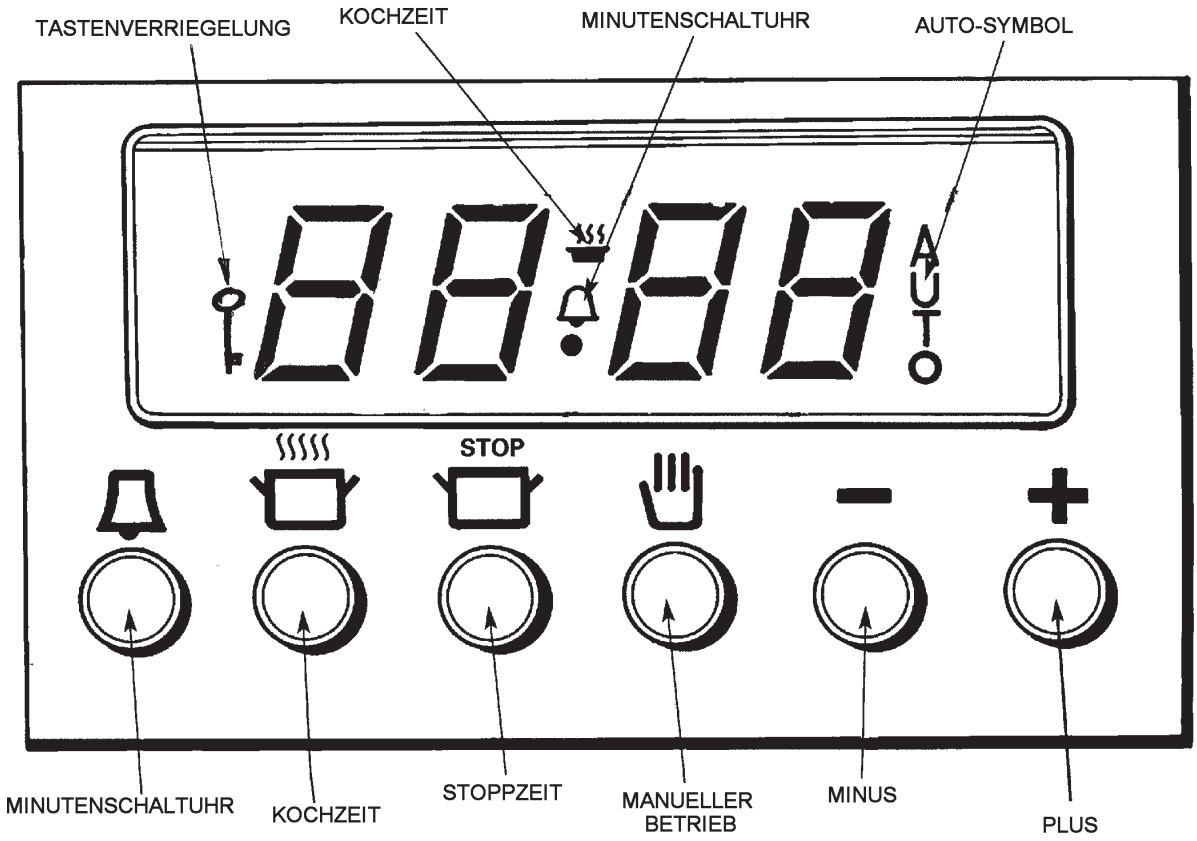


Abb. 16 DESN 513983

EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCHFUNKTION

Dies kann zur Einstellung eines automatischen Kochprogramms **nur im unteren linken Ofen mit Umlufthitze** eingestellt werden. Der Ofen wird zu den eingestellten Zeiten ein- und ausgeschaltet.

Die maximale Länge eines einstellbaren Kochprogramms beträgt 23 Stunden und 59 Minuten, z.B. Verzögerungszeit + Kochzeit = maximal 23 Stunden und 59 Minuten.

Vor dem Einstellen eines Programms ist darauf zu achten, dass die Zeitschaltuhr die korrekte Uhrzeit angibt, und man sollte folgende Informationen zur Hand haben.

- Die Länge der für die Speisen erforderliche Kochzeit.
- Die Uhrzeit, zu der die Speisen fertig gekocht sein sollen.
- Die gewünschte Ofeneinstellung.

EINSTELLEN EINES AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMMS

Sie können entweder zuerst die Taste **STOPPZEIT** oder die Taste **KOCHZEIT** drücken.

Jede Einstellung wird 5 Sekunden lang angezeigt, bevor die Schaltuhr zur Anzeige der tatsächlichen Uhrzeit zurückkehrt.

Ein Beispiel für das Einstellen eines Programms, wobei zuerst die Taste KOCHZEIT gedrückt wird.

Die Speisen benötigen 2 Stunden und 30 Minuten bei 140°C und sollen um 18.00 Uhr fertig sein.

1. Die Speisen auf den korrekten Rost im Ofen stellen.
2. Darauf achten, dass die Zeituhr die korrekte Uhrzeit angibt.
3. Drücken Sie die Taste **KOCHZEIT** und dann die Taste plus **+** oder minus **–**, bis 2 Stunden 30 Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie die Taste **STOPPZEIT** und dann die Taste plus **+** oder minus **–**, bis 18.00 Uhr angezeigt wird.
5. Stellen Sie den Temperaturregler des Ofens auf 140ºC ein.
6. Fünf Sekunden nach Beendigung der Einstellung erscheinen die Uhrzeit und **AUTO**.
7. Bei Beginn der Kochzeit und während des gesamten Kochprogramms wird das Symbol **KOCHZEIT** angezeigt.
8. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal, das 2 Minuten lang dauert, wenn es nicht vorher manuell abgeschaltet wird.
   Das Symbol **AUTO** wird blinken. Zum Löschen und zur Rückkehr zum manuellen Betrieb drücken sie zweimal die Taste **MANUELLER BETRIEB** .

EINSTELLEN DER STOPPZEIT ALLEIN

1. Setzen Sie die Speisen auf den korrekten Rost im Ofen.
2. Drücken Sie die Taste **STOPPZEIT** bis die Uhrzeit erscheint, zu der das Kochen beendet werden soll.
3. Stellen Sie die Ofentemperatur ein.
   Das Kochen beginnt sofort und das Symbol **KOCHZEIT** wird leuchten und während des gesamten Kochprogramms angezeigt.
4. Am Ende der Kochzeit ertönt ein Signal, das 2 Minuten lang dauert, wenn es nicht vorher manuell abgeschaltet wird. Das Symbol **AUTO** wird blinken.
5. Zum Löschen und zur Rückkehr zum manuellen Betrieb die Taste **KOCHZEIT - MANUELL** zweimal drücken.

Die Einstellung der jeweiligen Kochprogramme erfolgt mit den entsprechenden Funktionstasten sowie die Tasten plus **+** und minus –.

ZUM LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Drücken Sie zum Löschen eines Programms die Taste **KOCHZEIT** und die Taste minus **–** , bis die Uhrzeit 0.00 angezeigt wird.

Zur Rückkehr zum manuellen Betrieb drücken Sie die Taste **MANUELLER BETRIEB** .

HINWEIS: Während ein automatisches Programm läuft, kann die Einstellung von Wochentag und Uhrzeit nicht geändert werden.

KEY LOCK (TASTENVERRIEGELUNG) - Wenn diese Funktion aktiviert ist, kann ein Programm eingestellt, aber nicht eingeschaltet werden, das heißt, dass die Zeiten für **ON** und **OFF** zwar eingestellt werden können, doch wird der Ofen zu diesen Zeiten nicht ein- oder abgeschaltet.

EINSCHALTEN DER TASTENVERRIEGELUNG

1. Achten Sie darauf, dass die Zeitschaltuhr auf manuellen Betrieb geschaltet ist (keine Programme aktiviert).
2. Halten Sie die beiden Tasten **MINUTENSCHALTHUR** und **KOCHZEIT** ungefähr acht Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. In der Anzeige erscheint **ON**.
3. Drücken Sie die Taste PLUS (**+**). In der Anzeige erscheinen **OFF** und das Schlüsselsymbol. Nach ungefähr fünf Sekunden kehrt die Angabe der Uhrzeit neben dem Schlüsselsymbol zurück. Die Tastenverriegelung ist nun eingeschaltet.

ABSCHALTEN DER TASTENVERRIEGELUNG

1. Achten Sie darauf, dass die Zeitschaltuhr auf manuellen Betrieb geschaltet ist.
2. Halten Sie die beiden Tasten **MINUTENSCHALTUHR** und **KOCHZEIT** ungefähr acht Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. In der Anzeige erscheint **OFF**.
3. Drücken Sie die Taste PLUS (**+**). In der Anzeige erscheint **ON**, und das Tastensymbol verschwindet. Nach ungefähr fünf Sekunden kehrt die Angabe der Uhrzeit neben dem Tastensymbol zurück. Die Tastenverriegelung ist nun abgeschaltet.

REINIGUNG UND PFLEGE DES HERDES

Allgemeine Informationen

- **Vor dem Reinigen den Herd grundsätzlich von der Netzversorgung abschalten.**
- Beim Reinigen so wenig Wasser wie möglich verwenden.
- Niemals Reiniger mit Ätzstoffen verwenden.
- **Reinigen Sie diesen Herd nicht mit Dampf.**
- Bei einem Verschütten alles sofort entsprechend abwischen und den Topf auf einen anderen Brenner stellen.
- **ES IST DARAUF ZU ACHTEN, DASS BEIM REINIGEN DIE THERMOSTATPHIOLE IN DEN ÖFEN ODER DIE ZÜNDUNGSELEKTRODEN DER KOCHPLATTE NICHT BESCHÄDIGT WERDEN.**
- Nach dem Reinigen müssen alle Geräteteile vollständig trocken sein, bevor sie wieder eingebaut werden.
- Achten Sie beim Wiedereinsetzen auf die korrekt Position der Brennerkappen und Brennerköpfe
- **AUF KEINEN FALL IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN:**
  Brennerkappen aus Aluminium (hinten links, vorn mitten, hinten rechts, vorn rechts).

DER HERD KANN NACH DER INSTALLATION NICHT UMGESETZT WERDEN.

VERSUCHEN SIE NICHT, DEN HERD DURCH ZIEHEN AN DER ZIERSTANGE ODER AN DEN TÜREN ZU VERSTELLEN.

REINIGUNG UND PFLEGE IHRES HERDES

HERDBAUTEIL UND OBERFLÄCHE	REINIGUNGSMETHODE:
Glasemail Grill : nur Sockel Kochplatte Reglergruppe Topfständer Bratblech Grillpfanne Ofen mit Umlauflitze, Konventioneller Ofen und Simmerofen – nur Sockel Türverkleidungen Herdvorderseite Türen	Reinigen Sie die Oberflächen mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. Hartnäckige Flecken können mit milder Reinigungscreme, Paste oder flüssigen Reinigungsmitteln oder durch sanftes Reiben mit sehr feiner, gut befeuchteter und stark eingeseifter Stahlwolle (z.B. Brillo) entfernt werden. Die Topfständer, das Bratblech und das Backblech können **GELEGENTLICH** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Lackierte Bauteile Zierstangenhalterung Brennerkappen Brennerköpfe Sockel	Reinigen Sie diese Teile mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. **WICHTIGER HINWEIS:** **KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN**
Glas Abdeckung des Grillelements Spritzblech	Wie bei Email (s. oben). Nachpolieren mit einem sauberen, trockenen Tuch oder Küchenpapier.
Edelstahl Türverriegelungen Zierstange	Warmes Seifenwasser oder ein geeigneter Edelstahl- oder Chromreiniger
Verchromte Teile Ofen- und Grillroste Rostschienen Grillpfannengriff Grillpfannengestell	Mit Seifenwasser und einem feuchten Tuch abwischen, oder mit sehr feiner, gut befeuchteter und eingeseifter Stahlwolle wie Brillo oder einem geeigneten Stahlreiniger behandeln.
Kunststoffteile Grillpfannengriff Reglerknöpfe Verglasung der Zeitschaltuhr und Regler Neonleuchten	Mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch abwischen. Hartnäckige Flecken können mit sorgfältig aufgetragener Reinigungscreme entfernt werden.

HERDBAUTEIL UND OBERFLÄCHE	REINIGUNGSMETHODE:
Emailleflächen Ofen mit Umlaufhitze, konventioneller Ofen, Simmerofen: Seitenverkleidungen, Oberseite und Rückwand Grillfach: Seitenverkleidungen und Rückwand	Diese Spezialemailleflächen verfügen über eine kontinuierliche Reinigungswirkung, die sich optimieren lässt, indem niedrige und hohe Kochtemperaturen entsprechend abwechselnd variiert werden. Durch ein Braten bei niedrigeren Temperaturen werden übermäßige Fettspritzer vermieden. Bei starker Verfleckung den betroffenen Bereich umgehend mit Wasser und Reinigungsmittel und einer Nylonbürste säubern. Bei hartnäckigen Flecken muss der Ofen für eine Dauer von 2 Stunden bei 210°C im Ofen betrieben werden. **UNTER KEINEN UMSTÄNDEN REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN WIE Z.B. PASTEN UND PULVER, SEIFENSCHWÄMME, DRAHTWOLLE, SPRÜHREINIGER, DURCH BÜRSTEN AUFGETRAGENE OFENREINIGER, ÄTZENDE LÖSUNGEN, METALLSCHABER/MESSER, DIE DIE POREN DIESER SPEZIALBESCHICHTUNG VERSTOPFEN UND SOMIT DIE REINIGUNGSWIRKUNG VERHINDERN KÖNNEN.**
Aluminium Brenneraussenkappen – hinten rechts und hinten links Brenneraussenkappe – vorn rechts Brenneraussenkappe – vorn mitten	Wie bei Emailschicht: Nicht in der Geschirrspülmaschine spülen. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Brennerköpfe, die Öffnungen und vor allem die Gasleitung nicht durch eindringende Reinigungsmittel, Wasser oder Schmutz verstopft werden können. Entfernen Sie Verstopfungen mit einer dünnen Nadel oder einer Nylonbürste.
Antihaftbeschichtung Grillplatte	In heißem Seifenwasser einweichen und spülen. **KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN. NICHTIN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE SPÜLEN.**

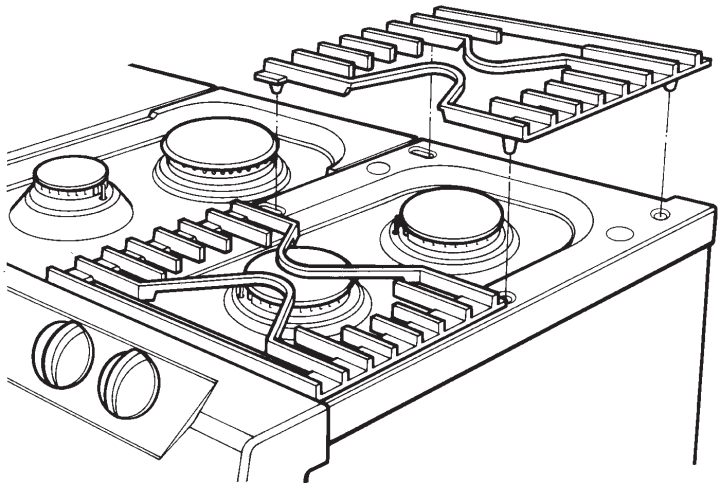
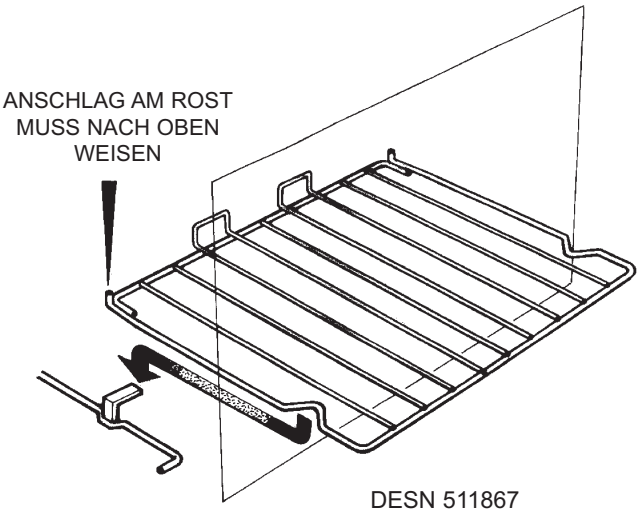


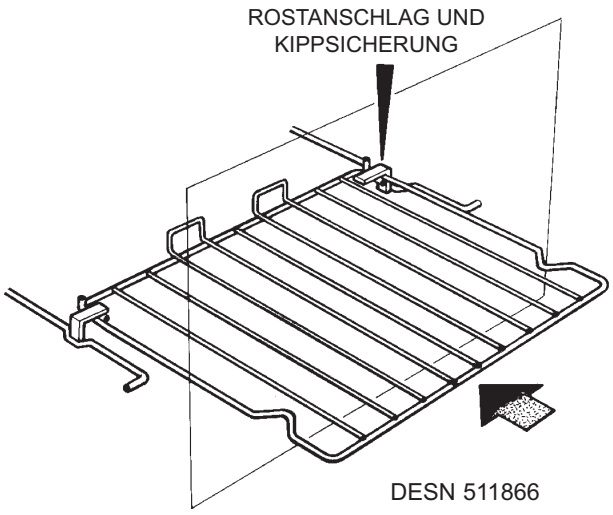
Abb. 17 DESN 512935 A

Ofenroste – diese Roste sind herausziehbar.



DESN 511867

Einsetzen wie folgt:
In Schienen einführen (s. oben)

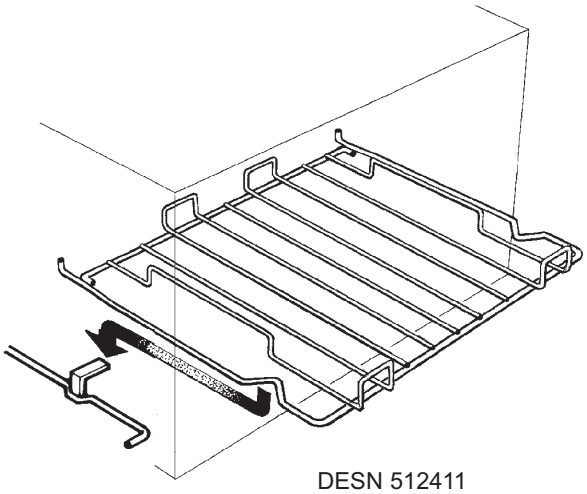


DESN 511866

Bitte beachten: Die Roste lassen sich bis zum Anschlag herausziehen.

Abb. 18A

Grillrost – für den Ofen zu verwenden ist.



DESN 512411

Abb. 18B

MONTAGE DER SCHNELLEN UND HALBSCHNELLEN BRENNER

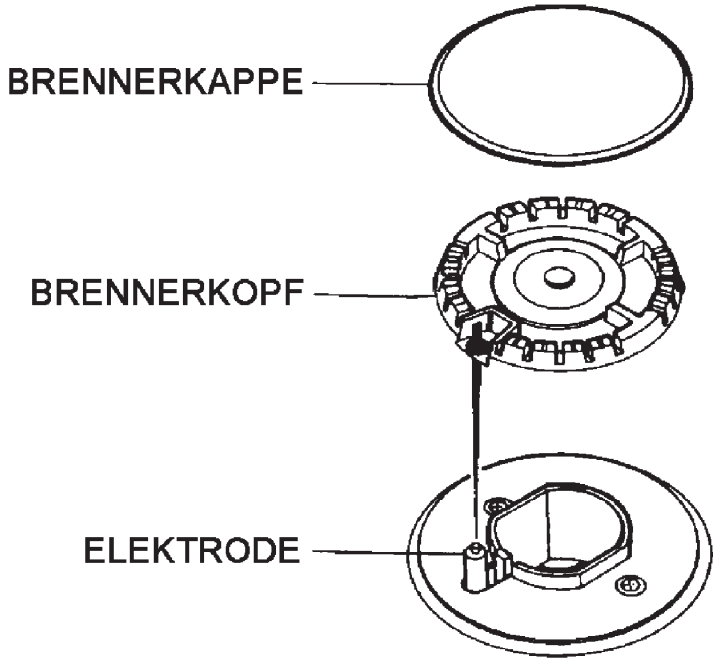


Abb. 19 DESN 513978

MONTAGE DER BRENNERKAPPEN FÜR DIE SCHNELLEN UND HALBSCHNELLEN BRENNER

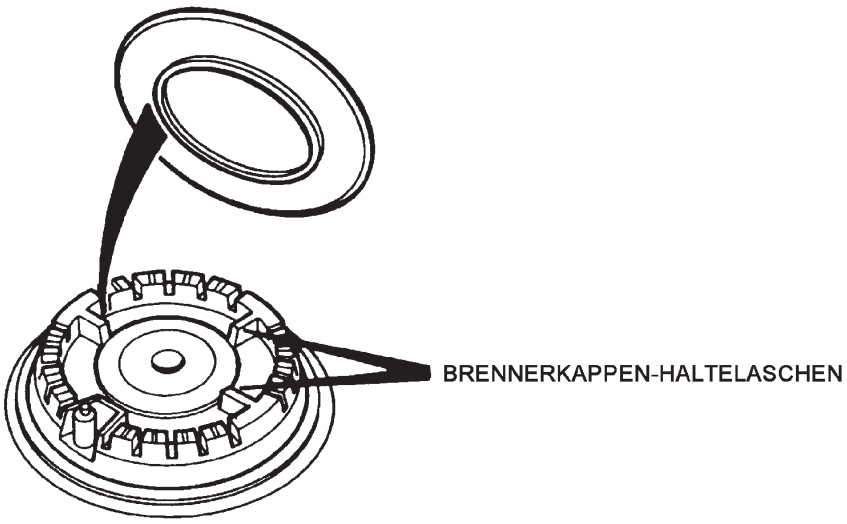


Abb. 20 DESN 513979

WOK-BRENNER

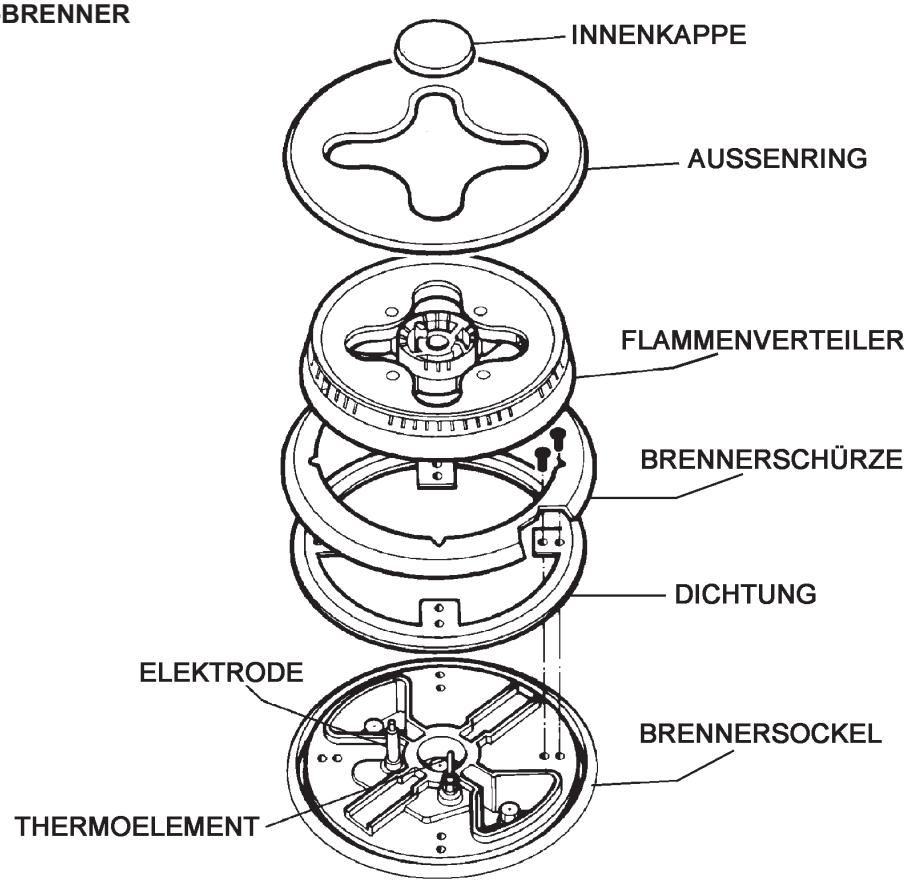


Abb. 21 DESN 513977

ULTRASCHNELLER BRENNER

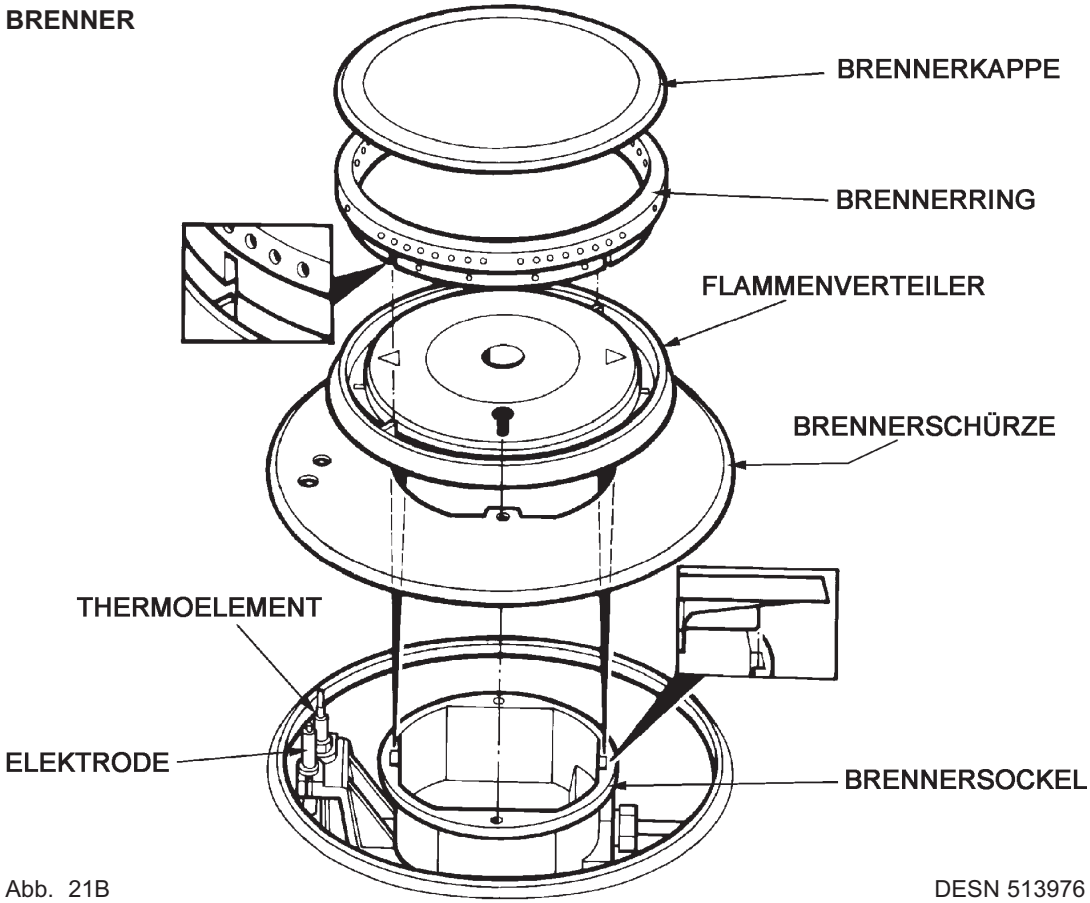


Abb. 21B DESN 513976

WARTUNG

BITTE ACHTEN SIE beim Ersatz eines Geräteteils DARAUF, nur solche Ersatzteile zu verwenden, von denen Sie sich sicher sein können, dass sie den von uns vorgeschriebenen Sicherheits- und Leistungsanforderungen entsprechen. Es sind auf keinen Fall überholte bzw. reparierte oder nachgemachte Teile zu verwenden, außer sie sind eindeutig als von AGA zugelassen gekennzeichnet.

WARTUNG

- Für den Fall, dass Ihr Herd gewartet werden muss, wenden Sie sich bitte telefonisch an das AGA-Kundendienst oder an Ihren Vertragshändler.
- Ihr Herd darf nur von qualifiziertem Fachpersonal eines Vertragshändlers gewartet werden.
- Auf keinen Fall Änderungen oder Modifikationen am Herd ausführen.
- Es sind nur vom Hersteller vorgeschriebene Ersatzteile (bei Ihrem Vertragshändler auf Lager) einzubauen.

ACHTUNG: ZUM WARTEN ODER AUSWECHSELN GASFÜHRENDER BAUTEILE MUSS DER HERD VON DER GASVERSORGUNG GETRENNT UND NACH DER WARTUNG UND DEM ERNEUTEN ANSCHLUSS AUF DICHTHEIT DER GASANSCHLÜSSE HIN ÜBERPRÜFT WERDEN.

ACHTUNG: ZUM WARTEN ODER AUSWECHSELN VON BAUTEILEN MUSS DER HERD VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT UND DIE STROMVERSORGUNG VOR DEM ERNEUTEN ANSCHLUSS ÜBERPRÜFT WERDEN.

A. ABNEHMEN DER KOCHPLATTEE

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die Topfständer und Brennerkappen (siehe Abb. 22).
3. Entfernen Sie die Brennersicherungsschrauben (14) und die Sicherungsmuttern (8) der Kochplatte
4. Heben Sie die Brennermontageringe (6) ab.
5. Heben Sie die Kochplattengussteile in dieser Reihenfolge ab: erst rechts, dann links (siehe Abb. 23).
   HINWEIS: Alle Kochplattengussteile haben Erdungsleitungen, die vor der vollständigen Abnahme der Kochplattengussteile getrennt werden müssen (siehe Abb. 24).
6. Setzen Sie die Teile in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein.

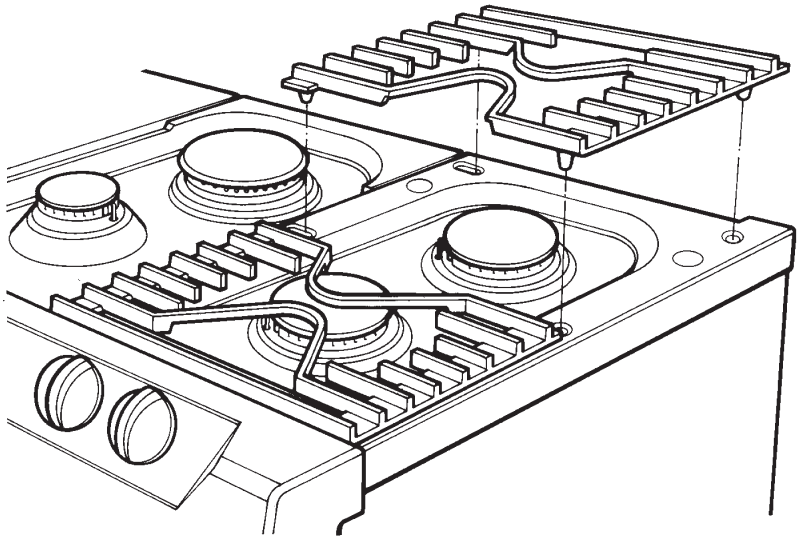


Abb. 22 DESN 512935 A

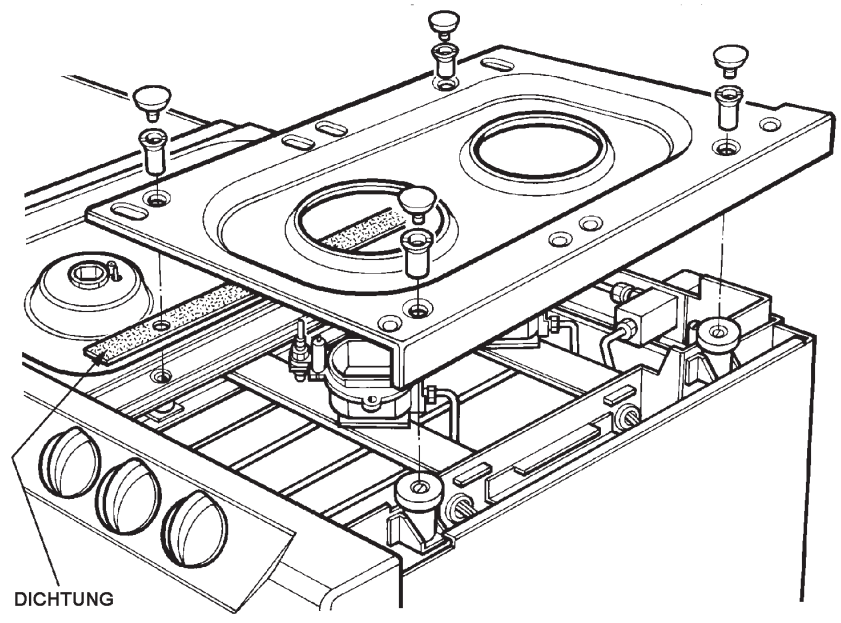


Abb. 23 DESN 513975

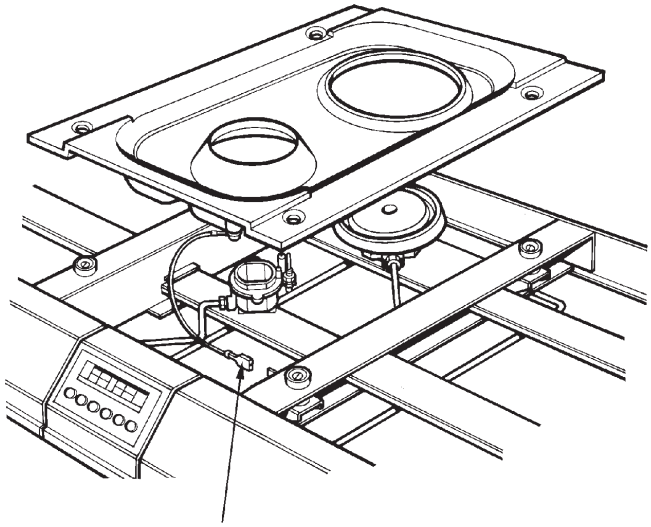


Abb. 24 ERDUNGSLEITUNGEN TRENNEN DESN 513984

B. ABNEHMEN DER SEITENVERKLEIDUNGEN

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Senken Sie den Herd auf den Rollen durch Drehen der Nivellierfüße gegen den Uhrzeigersinn ab.
   HINWEIS: Gegebenenfalls muss die Gasschlauchleitung getrennt werden, damit der Herd aus dem Küchenmöbel herausgezogen werden kann.
3. Rollen Sie den Herd ein Stück nach vorn, trennen Sie die Sicherungskette, und trennen Sie die Gasschlauchleitung..
4. Entfernen Sie die hinteren Sicherungsschrauben (3), und schieben Sie die Seitenverkleidung nach hinten heraus.
5. Montieren Sie die Verkleidungen in der umgekehrten Reihenfolge.

C. ENTFERNEN DER VORDEREN GUSSTEILE

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Ziehen Sie die Reglerknöpfe ab.
4. Entfernen Sie die Sicherungsschrauben (4 Schrauben pro Gussteil) der Reglergruppe (siehe Abb. 25). Stützen Sie das Gussteil beim Entfernen der Sicherungsschrauben ab.
   HINWEIS: Zum Entfernen der Gussteile müssen die Kabel für die Neonleuchten und die Zeitschaltuhr vom Vorderteil getrennt werden. Halten Sie die Kabel der Neonleuchten am Eintritt in die Leuchten, drehen Sie sie und ziehen Sie sie heraus. Dadurch wird die gesamte Neonbaugruppe getrennt. Achten Sie beim Montieren des vorderen Gussteils auf die korrekte Position der Neonleuchten und Kabel.

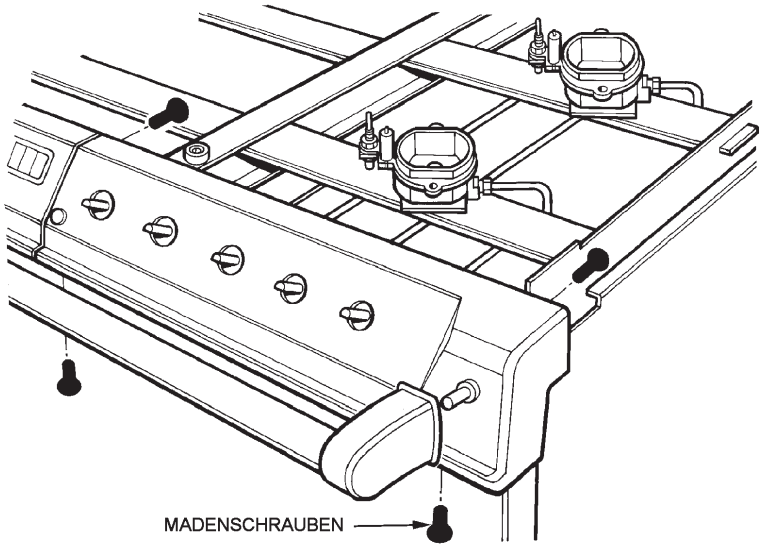


Abb. 25 DESN 513985

D. ENTFERNEN DER ZIERSTANGE (SIEHE ABB. 25)

1. Lösen Sie die beiden Madenschrauben an den Enden der Zierstange (siehe Abb. 25) mit dem 2,5 mm großen Inbusschlüssel.
2. Ziehen Sie die Zierstange von den Führungsstiften nach vorn ab.

E. AUSBAU DER ZEITSCHALTUHR

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Entfernen Sie die vier Sicherungsschrauben vom Gehäuse der Zeitschaltuhr (zwei an der hinteren Oberseite und zwei an der vorderen Unterseite)
4. Die Zeitschaltuhr kann nun ausreichend hochgehoben werden, um die hinten an der Zeitschaltuhr angeschlossenen Elektrokabel zu trennen (siehe Abb. 26).
   HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Anschlüsse gekennzeichnet werden.
5. Lösen Sie die Befestigungsschraube der Zeitschaltuhr so, dass sich das Befestigungsband der Zeitschaltuhr aus dem vorderen Gussteil herausziehen lässt (siehe Abb. 26).
6. Lösen Sie die Klemmschraube der Zeitschaltuhr, entfernen Sie die Klemme und heben Sie die Zeitschaltuhr heraus (siehe Abb. 27).
7. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

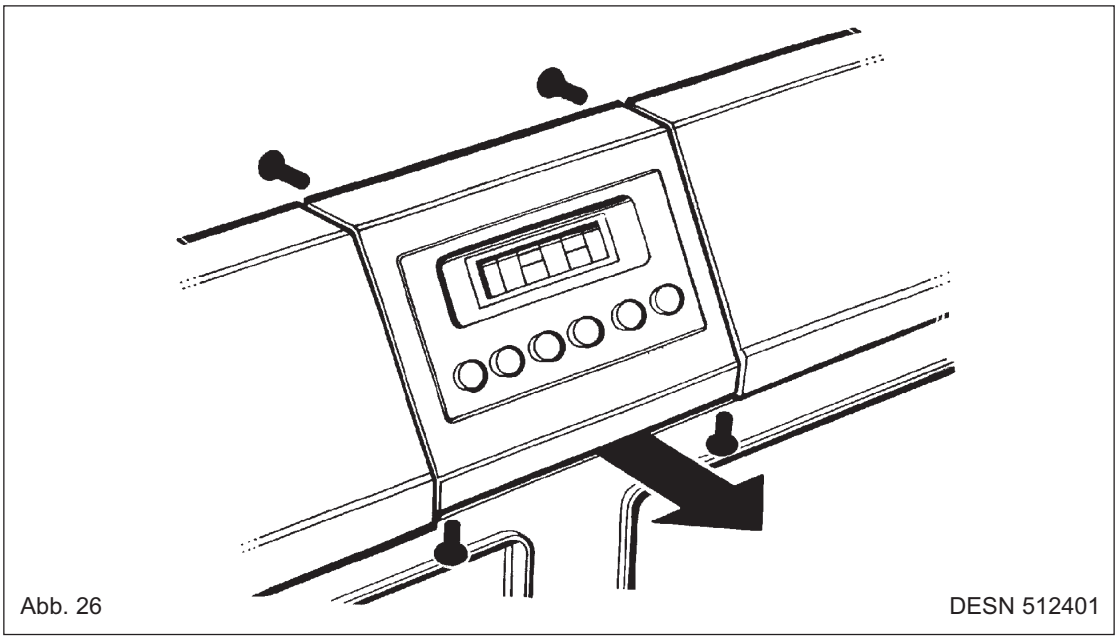


Abb. 26 DESN 512401

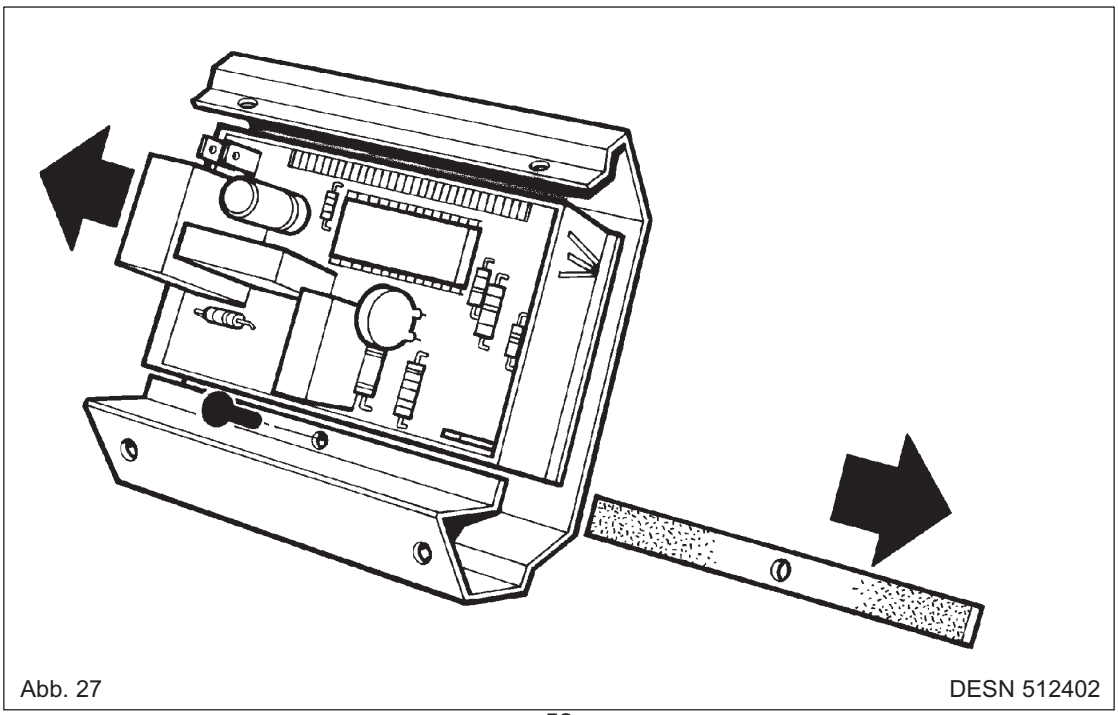


Abb. 27 DESN 512402

E. ENTFERNEN DER GASHÄHNE / ZÜNDSCHALTER

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DER VORDEREN GUSSTEILE».
4. Trennen Sie den Gaskrümmer (Mutter 19 mm – siehe Abb. 28).
5. Trennen Sie alle Gasleitungen zu den Hähnen (5 Muttern – 13 mm, 14 mm und 19 mm).
6. Entfernen Sie die (4) Montageschrauben des Gaskrümmers.
7. Trennen Sie den Zündschalter.
8. Heben Sie den gesamten Gaskrümmer aus dem Herd.
9. Entfernen Sie die Schraube (1) und die Montageklammern vom Gaskrümmer, und ziehen Sie den Hahn vom Gaskrümmer ab.
10. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

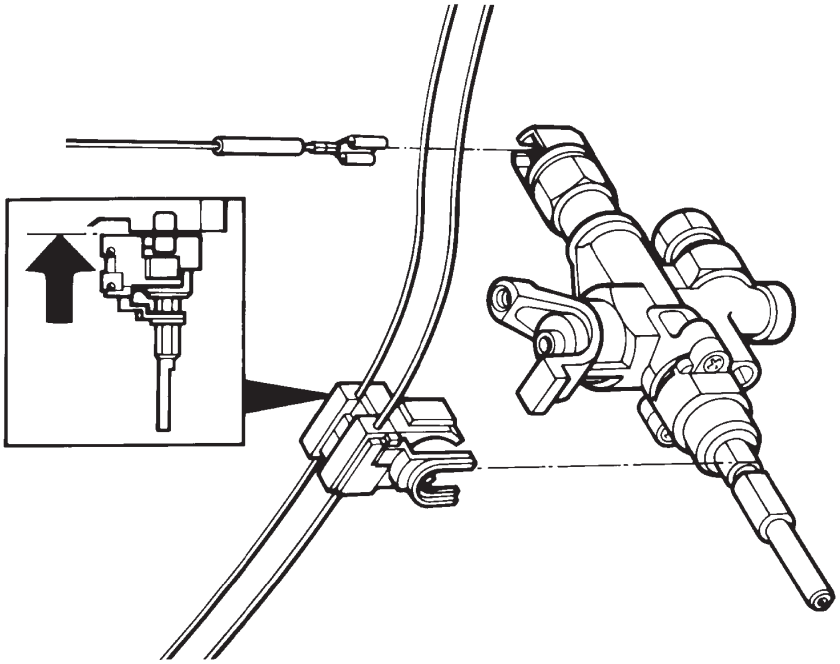


Abb. 28 DESN 513527

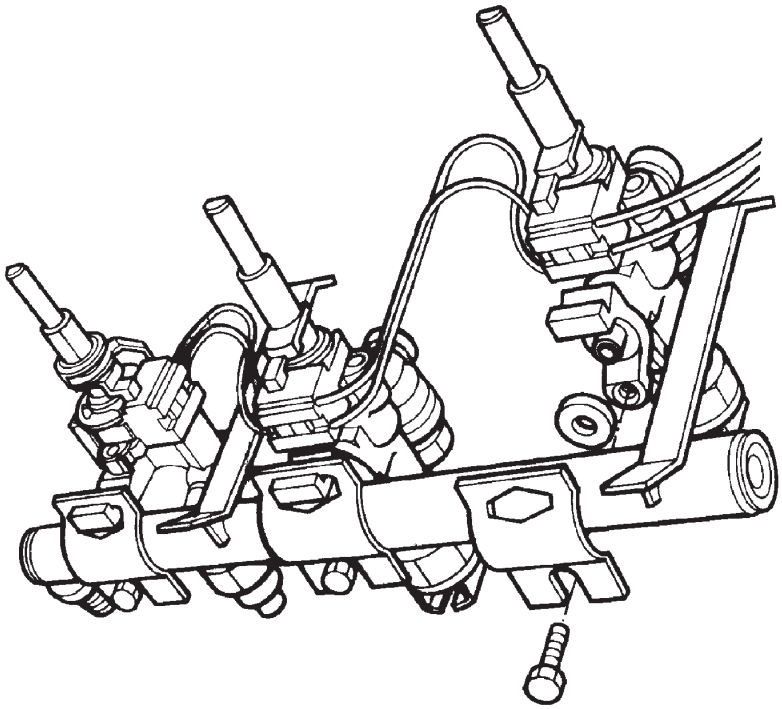


Abb. 28 A DESN 513711

F. ENTFERNEN DES GRILLREGLERS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DER VORDEREN GUSSTEILE».
3. Entfernen Sie die beiden Sicherungsschrauben der Reglergruppe.
4. Ziehen Sie die Reglergruppe mit den Kabeln ab, und achten Sie darauf, dass die Kabel nicht überdehnt werden.
5. Trennen Sie die Kabel von der Reglergruppe.
   HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Anschlüsse gekennzeichnet werden.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

G. ENTFERNEN DES OFENTHERMOSTATS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES GRILLREGLERS».
3. Entfernen Sie die (7) Rückwandschrauben.
4. Entfernen Sie Thermostatampulle und die Kapillarleitung durch die Herdrückseite. Beachten Sie die korrekte Führung der Kapillarleitung.
5. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

H. ENTFERNEN DES ZÜNDGENERATORS

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE». Entfernen Sie nur den rechten Gussteil.
3. Lockern Sie die Schrauben (2) des Stromverteilerpaneels (siehe Abb. 29).
4. Ziehen Sie das Paneel über die Schlüssellochschlitze von den Schrauben ab.
5. Heben Sie das Paneel vollständig aus dem Herd heraus.
6. Trennen Sie die Stromkabel zum Zündgenerator.
7. Trennen Sie die Elektrodenkabel.
8. Lockern Sie die beiden Schrauben, die den Generator am Stromverteiler sichern, und ziehen Sie den Generator vorsichtig ab.
9. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

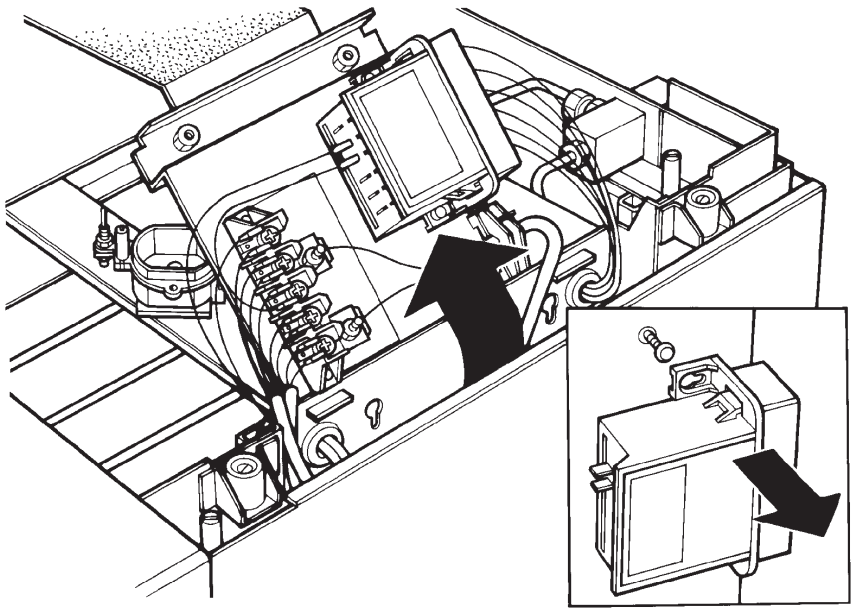


Abb. 29 DESN 513311 A

I. ENTFERNEN DER ELEKTRODEN (BRENNER hinten links, vorne Mitte, hinten Mitte, hinten rechts, vorn rechts)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES ZÜNDGENERATORS». Trennen Sie das betreffende Elektrodenkabel.
4. Ziehen Sie die Schelle zum Sichern der Elektrode am Brenner ab, und entfernen Sie die Elektrode zusammen mit dem Kabel (siehe Abb. 30).
5. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

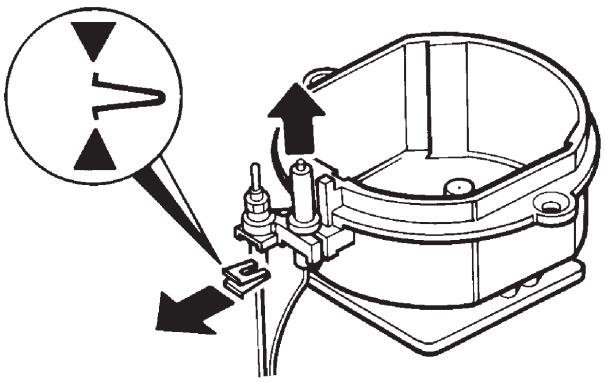


Abb. 30A DESN 513541

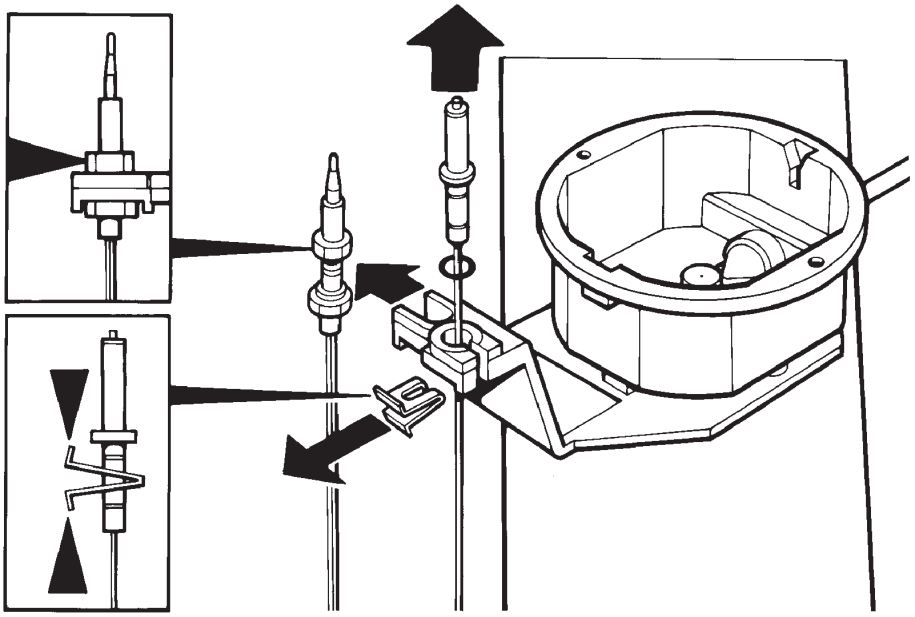


Abb. 30B DESN 513713

J. ENTFERNEN DER ELEKTRODE (BRENNER vorn links)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt « ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES ZÜNDGENERATORS».
4. Trennen Sie das linke Brennerrohr (13 mm) und das innere Brennerrohr (13mm) mit dem Spezialschlüssel.
5. Lösen Sie die vier Schrauben der Brennermontageplatte und entfernen Sie den Brenner und die Brennermontageplatte.
6. Drehen Sie den Brenner um, und entfernen Sie die Elektrodenhalterungsschelle. Ziehen Sie die Elektrode durch den Brenner heraus, und beachten Sie den Verlauf des Kabels.
7. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge, und verlegen Sie das Kabel entlang desselben Pfads.

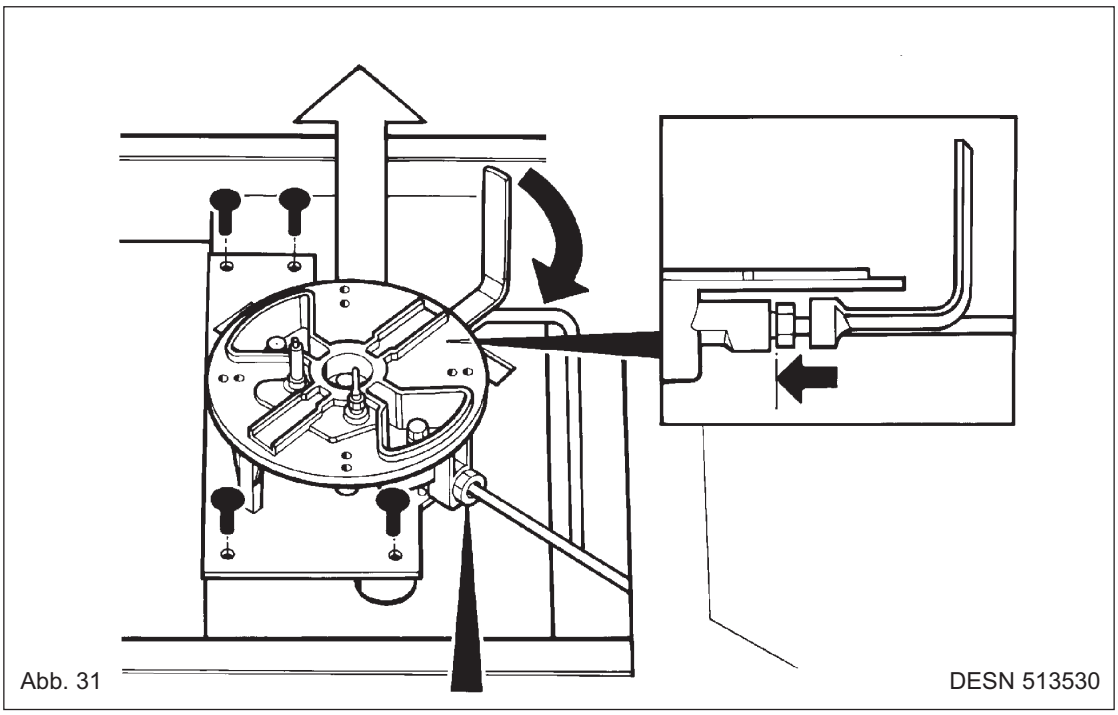


Abb. 31 DESN 513530

K. ENTFERNEN DES THERMOELEMENTS (BRENNER vorn links)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt « ABNEHMEN DER KOCHPLATTE».
3. Lösen Sie die Sicherungsmutter des Thermoelements.
4. Drücken Sie das Thermoelement nach unten, und ziehen Sie es unter dem Brenner heraus.
5. Trennen Sie das andere Ende des Thermoelementkabels vom Gasventil. Dies ist ein Klinkenstecker.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

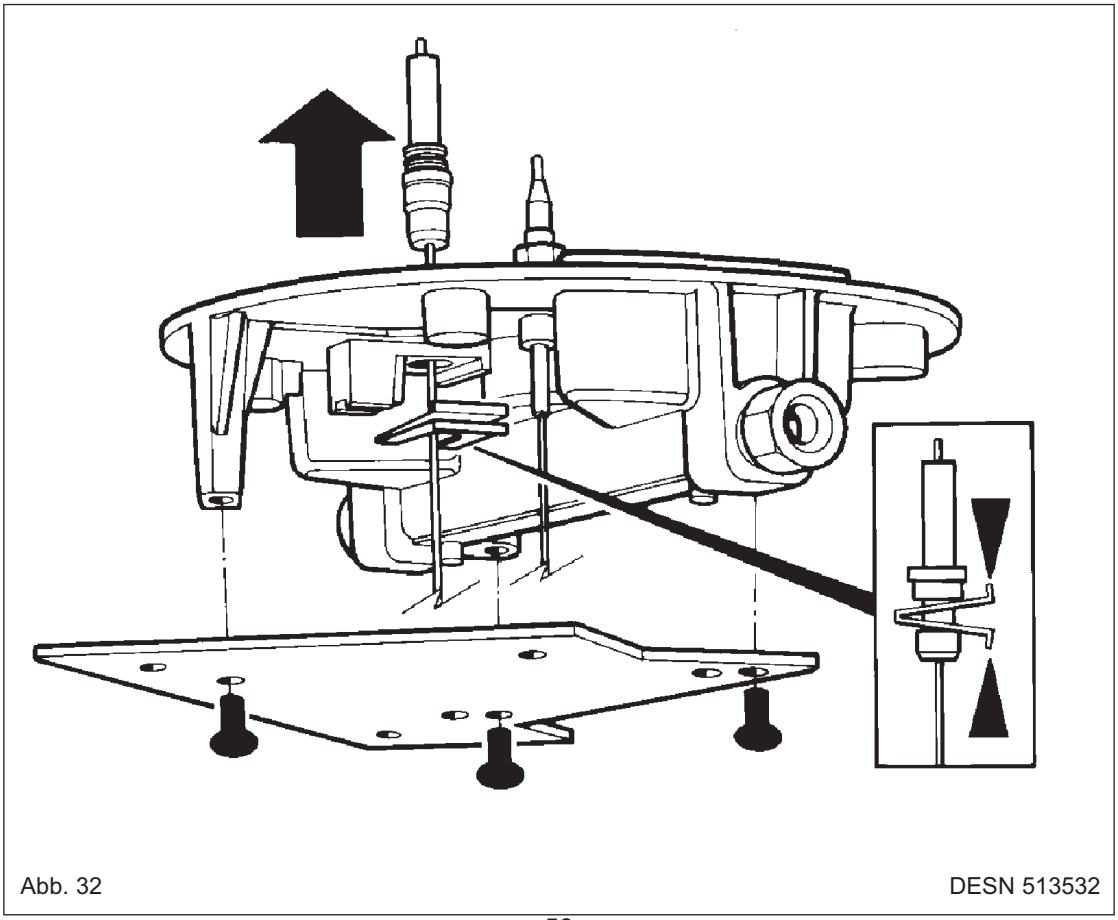


Abb. 32 DESN 513532

L. ENTFERNEN DES THERMOELEMENTS (BRENNER hinten links, hinten rechts, vorn rechts)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DER KOCHPLATTE».
3. Lösen Sie die Sicherungsmutter des Thermoelements.
4. Drücken Sie das Thermoelement nach unten, und schieben Sie es zum Herausnehmen aus dem Brenner zur Seite.
5. Trennen Sie das andere Ende des Thermoelementkabels vom Gasventil. Dies ist ein Steckverbinder.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

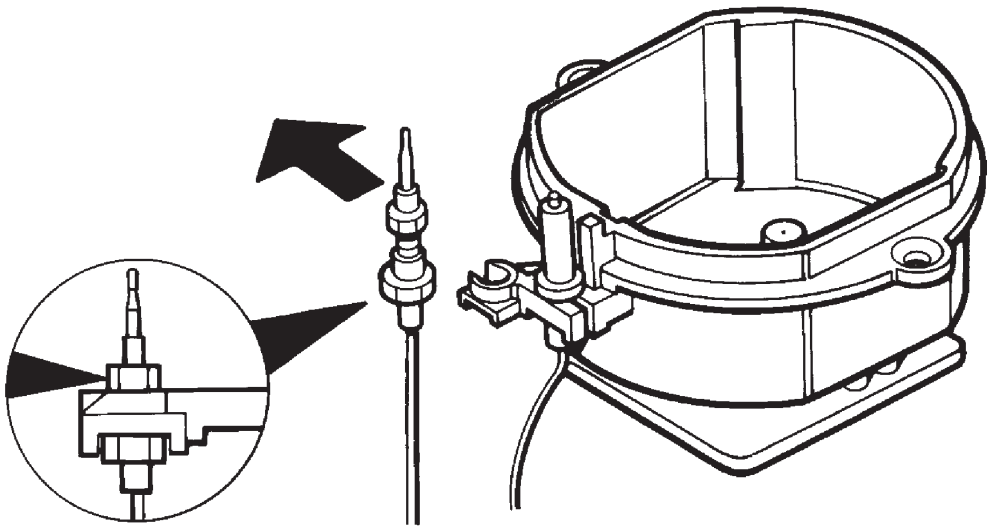


Abb. 33 DESN 513531

M. ENTFERNEN DER INNENVERKLEIDUNGEN VON ÖFEN UND GRILL – SIEHE ABB. 34

1. Entfernen Sie die vier Schrauben der linken und rechten Schiene.
2. Entfernen Sie die Schiene und Innenverkleidungen.

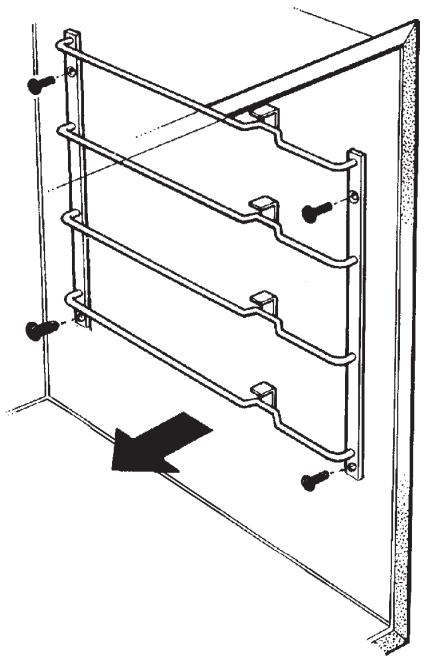


Abb. 34 DESN 512415

N. ENTFERNEN DER HEIZELEMENTE (RECHTE OFEN)

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DER INNENVERKLEIDUNGEN VON ÖFEN UND GRILL».
3. Entfernen Sie die Schraube des unteren Ofengussteils (1) hinten am Ofen.
4. Heben Sie das untere Gussteil heraus.
5. Entfernen Sie die beiden Sicherungsschrauben des Heizelements an der Rückseite des Ofens, und biegen Sie die Heizelemente so, dass sie von den Halterungen abgenommen werden können. Ziehen Sie sie zum Freilegen der Anschlussklemmen nach vorn.
6. Entfernen Sie die Anschlüsse, und achten Sie darauf, dass sie nicht nach unten in die Rückseite des Herdes fallen. **HINWEIS: DER OBERE RECHTE OFEN** hat ein Heizelement hinter der oberen Innenverkleidung, das nach demselben Verfahren wie den unteren Heizelementen ausgebaut wird.
7. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

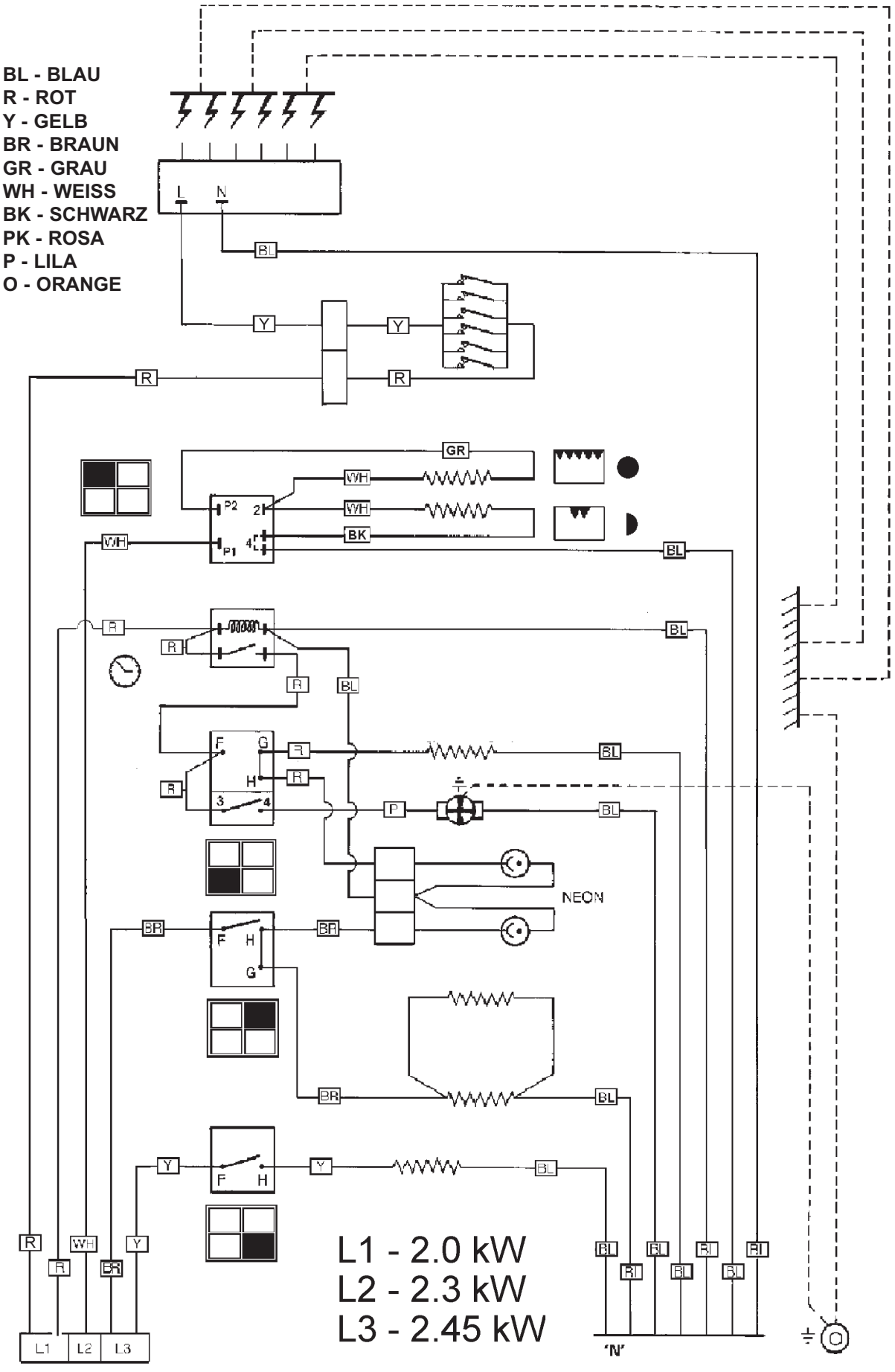
O. ENTFERNEN DES HEIZELEMENTS AUS DEM OFEN MIT UMLAUFHITZE

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DER INNENVERKLEIDUNGEN».
   HINWEIS: In diesem Fall braucht nur eine Seite entfernt zu werden.
3. Entfernen Sie die vier Sicherungsschrauben der Gebläseabdeckplatte, und ziehen Sie das Paneel ab
4. Entfernen Sie die drei Sicherungsschrauben des Heizelements aus dem Rahmen, und ziehen Sie das Element vorsichtig so weit heraus, bis die Anschlussklemmen zugänglich sind.
5. Trennen Sie die Anschlüsse, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht nach unten in den Herd fallen kann.
6. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

P . ENTFERNEN DES OFENGEBLÄSES

1. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung.
2. Verfahren Sie wie im Abschnitt «ENTFERNEN DES HEIZELEMENTS».
3. Entfernen Sie die vier Sicherungsschrauben der Gebläsegruppe aus dem Rahmen.
4. Ziehen Sie die Gebläsegruppe so weit ab, dass die Anschlussklemmen des Motors zugänglich sind, und trennen Sie die Kabel.
5. Entfernen Sie den Gebläserotor.
   HINWEIS: Die Sicherungsschrauben des Gebläserotors haben Linksgewinde.
6. Entfernen Sie den motor von den Schrauben der Montageplatte.
7. Verfahren Sie bei der Montage in umgekehrter Reihenfolge.

SCHALTPLAN – AGA DC6



Für weitere Informationen und Fachberatung
wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler
bzw. Ihr Fachgeschäft.

Im Zuge von AGA-Rangemaster Unternehmenspolitik konsequenter Produktverbesserung behält sich das Unternehmen das Recht vor, die Spezifikationen zu ändern und zu beliebiger Zeit Änderungen an dem hier beschriebenen und bildlich dargestellten Gerät durchzuführen.

Hergestellt durch
AGA-Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk